



# Herbstzauber im „Thäli“

## Die Vorspeisen

**Feine Kürbissuppe** mit Haselnuss-Schaum Fr. 10.50

**Herbstsalat im «Blueme-Häfeli»**  
*Nüsslisalat* mit Pilzen, Nüssen, Trauben und Speck Fr. 14.50

**Reh -Tatar** **Vorspeise 70 g** Fr. 19.50  
*mit Rosmarin, Thymian & Majoran  
gerösteten Brotscheiben und Butter*

## Fleischlose Gerichte

**Hubertusteller** Fr. 24.50  
*Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut  
Marroni, Pilze, Apfel, Birne*


**Hausgemachte Kastaniennudeln** (glutenfrei) Fr. 24.50  
*mit Pilz-Trauben-Nuss-Ragout  
mit Feigen-Chili-Balsamico gereicht*

## Die Hauptgänge

**Wilder «Thäli-Burger»** im Sauerteig-Brötli Fr. 26.50  
*mit grilliertem Weisskabis  
Feigen-Chili-Chutney, Hausgemachte Spätzli*

**Reh -Tatar** **Hauptgang 150 g** Fr. 29.50  
*mit Rosmarin, Thymian & Majoran  
gerösteten Brotscheiben und Butter*

inkl. 7.7 % MwSt





# Herbstzauber im „Thäli“

## Die Hauptgänge

### Hirschentrecôte „Thalheim“

*mit Wildjus, Hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut, Rotweibirne, Marroni*



Fr. 38.50

### Rehschnitzel

*mit Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Marroni*

Fr. 39.50

## auf der Platte serviert ab 2 Personen

### Thäli's Wildpfanne

**Hirschentrecôte, Rehschnitzel**

**Wildpfeffer nach Tagesempfehlung**

*mit der beliebten Wildgarnitur & hausgemachte Spätzli*

pro Person Fr. 47.50

### Rehrücken „Mirza“

**Rosa gebratener Rehrücken, am Tisch tranchiert**

*mit Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,  
Apfel, Rotweibirne, Trauben, Speck, Silberzwiebeln*

pro Person Fr. 56.00



Herkunftsbezeichnung des Fleisches:  
Rehpfeffer, Rehrücken, Rehschnitzel, Europa  
Hirsch, Neuseeland

Bei Fragen zu Allergenen,  
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal



inkl. 7.7 % MwSt