



# Herbstzauber im „Thäli“

## Die Vorspeisen

**Feine Kürbissuppe** mit Rahmhaube & Haselnussöl Fr. 10.50

**Herbstsalat im «Blueme-Häfeli»**

**Nüsslisalat** mit Pilzen, Nüssen, Trauben und Speck Fr. 15.50

**Reh -Tatar**

**Vorspeise 70 g** Fr. 19.50

mit Rosmarin, Thymian & Majoran  
gerösteten Brotscheiben und Butter

## Fleischlose Gerichte

**Hubertusteller**

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut  
Marroni, Pilze, Apfel, Birne



Fr. 24.50

**Hausgemachte Kastaniennudeln** (glutenfrei)

mit Pilz-Trauben-Nuss-Ragout  
Rahmsauce

Fr. 24.50

## Die Hauptgänge

**Reh -Tatar**

mit Rosmarin, Thymian & Majoran  
gerösteten Brotscheiben und Butter

**Hauptgang 150 g** Fr. 29.50





# Herbstzauber im „Thäli“

## Die Hauptgänge

### Hirschentrecôte „Thalheim“

*mit Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut, Rotweinbirne, 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, Rotweinbirne, 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