



Grüezi – Bonjour – Welcome

Ihre Gastgeber Susi & Peter Bader führen den 1895 gegründeten Familienbetrieb in der 4. Generation. Mit viel Herzblut und Leidenschaft sind wir bestrebt, alles zu unternehmen, damit unsere Dienstleistung Ihre Zufriedenheit verdient.

Unsere Betriebsphilosophie:

Eine Prise persönlicher.....

Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen. Swissness und Regionalität sind uns ein wichtiges Anliegen. Bei uns weiss der Gast, was auf dem Teller ist.

Unsere Auswahl an abwechslungsreichen Menus bereiten wir Ihnen ab zehn Personen zu. Beachten Sie bitte, dass die 24 Stunden vorher angemeldete Personenzahl verbindlich ist. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre speziellen Wünsche und Ideen. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin für ein persönliches Gespräch.

Unsere Stärken sind Überraschungsmenus. Diese sind saisonal, kreativ und preiswert. Sie bestimmen das Budget: 3-Gang-Menü 40.- / 4-Gang-Menü 55.- / 5-Gang-Menü 70.- / 6-Gang-Menü 85.- CHF

Als dipl. Sommelière SFS mit Sensorik-Lizenz freue ich mich, Ihnen bei der harmonischen Auswahl von Speisen und Wein beratend zur Seite zu stehen.

Apéro

Hausgebackene Züpfе	3.20
Speckkuchen oder Schinkenzüpfе	4.50
Handgedrehte Grisini mit Roh-Schinken 2 Stück	4.50
Lachssalat im Gläsli oder auf Baguettescheibe	6.50
Kleine Schinkengipfeli 2 Stück	4.80
Hausgemachte Gipfeli kombiniert mit Grisini	6.-
Oliven und Parmesan-Eggli	6.-
Gemüsedipps handgeschnitten mit Quarksauce	5.-
Mariniertes, grilliertes Gemüse-Antipasti mit Knoblauch-Crostini	12.-
Nüsse, Trockenfrüchte und Käse, Speckpflaumen, Oliven	9.-

Thal- Spezial:

Käse, Wurst und Trockenfleisch aus der Region	13.-
Käsekuchen vom Blech ab 15 Personen	7.-
Hackfleischkügelі 4 Stück	7.-

Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs, Toast und Butter	16.-
Alpenkräuterlachs mit hausgebackenen Brötchen und Butter	17.-
Geräucherte Forellenfilets an Kräutersauce	13.50
Tranchierte Entenbrust an Orangensauce mit Salat	12.50
Crevettencocktail garniert	14.-
Melone mit Rohschinken	14.50

Saisonale Salate

Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella	12.-
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.-
Knackige Blatt-Salate an Rapsöldressing	7.50
Bunter Salat 6 Sorten	9.50
Kreativer Marktsalat mit Thaler Mostbröckli oder Lachs	13.50
Salatbuffet ab 30 Personen (Französische und Italienische Sauce)	12.50

Wir sind Partner des www.naturparkthal.ch

Schmackhafte Suppen

Randencrèmesüpli mit Apfelchips	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50
Sellerie-Curry Suppe mit Apfelwürfeli, Rahmhaube	9.50
Tomatencrèmesüpli mit Parmesanwaffeln	10.50
Bündner Gerstensuppe	10.-
Hausgemachte Bouillon mit Gemüsestreifen oder Sherry	7.50

Warme Vorspeisen

Waldpilzragout auf Toast	13.-
Ravioli al Pesto an Nussbutter und Parmesanspähen	13.-
Riesencrevetten auf einer Gabelumdrehung Safran-Nudeln	14.-
Risotto mit Spargelspitzen oder Pilzen	12.-
Wolfsbarsch an Thai-Currysauce mit Gemüsereis	17.50

Selection-Meues mit Nachservice und Stoffgedeck

Zürigeschnetzeltes vom Kalb mit Butternüdeli (mit Rösti 36.50)	34.50
Kalbsgeschnetzeltes Curry mit Reis und Früchten	34.50
Poulet Piccata vom Kneuss mit Saisonrisotto	26.-
Rahmschnitzeli (Nierstück) mit Nudeln und kleinem Gemüse	27.50
Angus Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock und Bohnen	34.-
Schweinssteak Duo Pilzrahmsauce/Kräuterbutter garniert 2 Service	38.50
Rindsgulasch mit Spätzli	30.-
Filetgulasch provencale mit Gratin oder Spätzli, Spinat	42.-
Thaler Braten mit Schmelzkartoffeln und Gemüsebukett	31.-
Kalbssteak mit Waldpilzen Krokettten / Tagliatelle, Gemüse-Insel	47.-
Tranchiertes Schweinsfilet, Saucenspiegel, Butternüdeli, Gemüse	39.-
Lammrücken mit Bäckerin Kartoffeln und Bohnen	41.-
Kalbsschulterwürfeli an Peperonata, Spätzli und Broccoli	32.50
Rindsfilet an Pfeffersauce, Pilzrisotto, Gemüse	51.-
Roastbeef an Merlotsauce, Kartoffel-Galetten und Gemüse	42.-
Troi-Filets Krone 2 Service jeweils mit Markt-Gemüse	58.-
Zanderfilets an Mandelbutter, Salzkartoffeln und Lauchbeet	36.-
Wolfsbarsch an Zitronenschaum, Basmatireis Blattspinat	36.-
Vegetarisches Gericht nach Saison	26.-

Menuvorschlage gelten ab mindestens 10 Personen.
Spezialmenues werden individuell berechnet.