Wirtschaft zum Thalacker

Das gemütliche Lokal für jedermann.
Heimeliges Säli für kleine Anlässe.
Für spezielle, grössere Anlässe steht Ihnen
unsere Scheune zur Verfügung.
Die Scheune verfügt über 80 Sitzplätze,
eine Bühne für Musik und Tanzfläche.

Preisänderungen vorbehalten.

Wollen Sie gemütlich Frühstücken?

Klein

Kaffee, Ovomaltine, Schokoladengetränk, Tee,
Orangenjus,
Gipfeli, Brot, Zopf,
Butter, Konfitüre, Honig Fr. 17.00

Gross

Kaffee, Ovomaltine, Schokoladengetränk, Tee,
Orangenjus,
Gipfeli, Brot, Zopf,
Butter, Konfitüre, Honig,
Käse, Jogurt, Cornflakes,
dreiminuten Ei, Schinken kalt Fr. 21.00

Exklusive

Kaffee, Ovomaltine, Schokoladengetränk, Tee,
Orangenjus,
Gipfeli, Brot, Zopf,
Butter, Konfitüre, Honig,
Käse, Jogurt, Cornflakes,
dreiminuten Ei, Rührei, Spiegelei,
Schinken kalt und warm,
Speck warm, Rösti Fr. 32.00

Zur Vorspeise empfehlen wir gerne:

Saison

1) Nüsslisalat mit Speckwürfeli und gehacktem Ei	Fr. 15.00

Ganzjahres Vorspeisen

2) Grüner Salat	Fr. 10.00
3) Kleiner, grüner Salat	Fr. 7.50
4) Gemischter Salat	Fr. 11.00
5) Kleiner, gemischter Salat	Fr. 8.50
6) Diverse Ravioli (hausgemacht)	
z.B. Tomaten, Spinat, Schinken etc.	Fr. 14.00
(7) Kalte Platte reich garniert pro Person	Fr. 18.50

Diverse feine Suppen im Töpfli

Saison

1)	Spargelcrémesuppe	Fr. 7.50
2)	Kürbissuppe	Fr. 7.50

Ganzjahressuppe

3)	Bouillon mit Gemüse	Fr. 6.50
4)	Flädlisuppe	Fr. 6.80
5)	Lauchcrémesuppe	Fr. 7.00
6)	Tomatencrémesuppe mit Gin	Fr. 7.00
7)	Ossinger Rieslingsuppe	Fr. 7.50
8)	Champignocrémesuppe	Fr. 7.00

Hauptspeisen mit Nachservice

1) Rindsschmorbraten, Kartoffelstock,
Gemüsegarnitur Fr. 35.00

2) Schweins- Kalbsbraten, Kartoffelkroketten,
Gemüsegarnitur Fr. 40.00

3) Schweinsschnitzel «Cordon-bleu»
Kartoffelkroketten, Gemüsegarnitur Fr. 31.50

4) Kalbsschnitzel «Ardenaise»
(gefüllt mit Rohschinken, Morcheln
und Kräuterbutter im Ei gebraten)
Rösti-Kroketten, Gemüsegarnitur Fr. 41.50

5) Kalbs-Rahmschnitzel, Butternudeln
Gemüsegarnitur Fr. 39.00

6) Kalbssteak an Morchelrahmsauce,
Butternudeln, Gemüsegarnitur Fr. 46.00

7) Roastbeef auf Kräutersauce
Kartoffelkroketten, Gemüsegarnitur Fr. 45.00

8) Schweinssteak «Thali» (scharf)
Hausgemachte Pommes-frites, Gemüsegarnitur Fr. 35.00

9) Schweinsfilet auf Kräutersauce
Hausgemachte Spätzli, Gemüsegarnitur Fr. 39.00

Hauptspeisen Tellerservice

1) Kleiner gemischter Salat,
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»
mit Rösti Fr. 36.00

2) Kleiner grüner Salat,
Schweinsschnitzel nature oder paniert
Hausgemachte Pommes-frites Fr. 29.00

3) Heisser Beinschinken
mit Kartoffel- und diversen Salaten garniert Fr. 23.00

4) Kleiner gemischter Salat,
Schweinsfilet-Piccata, Spaghetti, Tomatensauce Fr. 32.00

5) Kleiner grüner Salat,
Schweinsbraten, Kartoffelstock
Gemüsegarnitur Fr. 29.50

6) Kleiner grüner Salat,
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce,
Hausgemachte Spätzli, Gemüse Fr. 32.00

7) Grüner Salat,
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»
Reis Fr. 42.50

Unsere Spezialität bis max. 20 Personen

Unsere Spezialität bis max. 20 Personen

Grüner Salat
Rindshuftsteak vom Speckstein (ca 200g)
mit 3 verschiedenen Saucen
Gemüsegarnitur Fr. 40.50

Beilagen nach Wunsch:

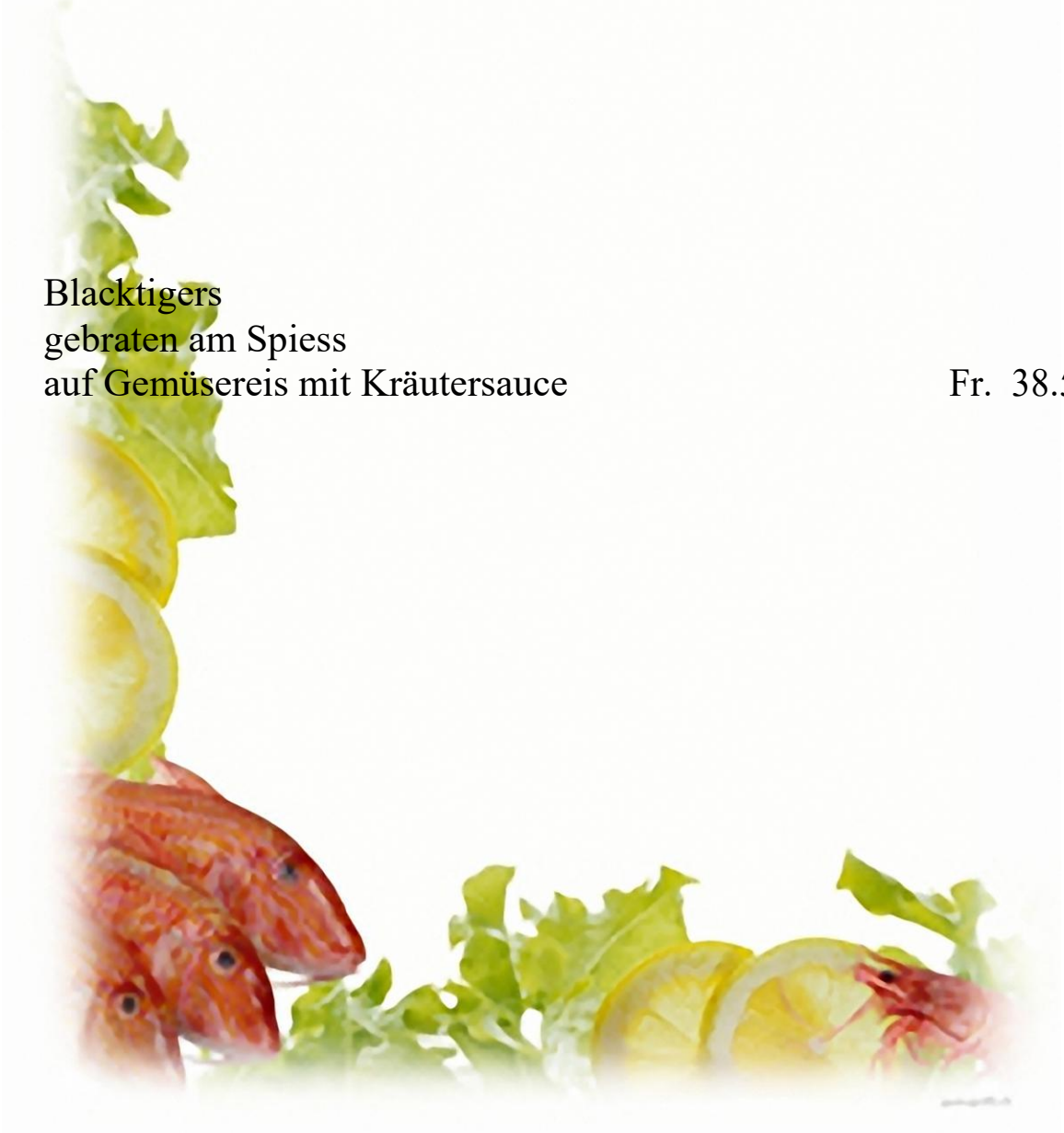
Spagetti
Butternudeln
Reis
Kroketten
Pommes-frites
Rösti
Kartoffelgratin
Risotto

Speckstein: heisser Stein zum selber grillieren

Fischspezialitäten

Zander gebraten in Knoblauchbutter
auf Lauchgemüse, Bratkartoffeln Fr. 30.00

Blacktigers
gebraten am Spiess
auf Gemüsereis mit Kräutersauce Fr. 38.50



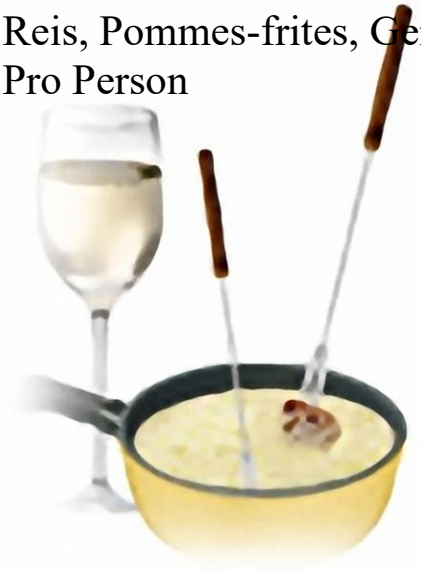
Sie laden ein zum Fondueplausch

Diverse Käsefondue

Waadtländer, Glarner,
Curry, Tomaten etc. Fr. 27.00

Fondue Bourguignons (Rind)
Pro Person Fr. 42.00

Fondue Chinoise
Kalbs-Schweins- Rinds- Poulet-Fleisch
Reis, Pommes-frites, Gemüse
Pro Person Fr. 41.00



Fleisch-Deklaration:

Rinds- Schweins- Kalbs- Huhn Schweiz
Alle Preise inklusive 8.1 % MwSt

Zum Dessert empfehlen wir gerne

Dessert Surprise
Dessert-Variationen je nach Saison
(3 kleine Desserts auf dem Teller) Fr. 17.00
z.B. Herbst: Birne gekocht mit Kürbisglacé und Gewürzlikör, Zimtschaum

Hausgemachtes Parfait nach Saison Fr. 13.00
z.B. Erdbeer, Pfirsich, Zimt, Marroni, Zwetschgen, Eiercognac, ...

Hausgemachtes Caramelköpfli
mit Früchten garniert Fr. 10.50

Gebrannte Créme Fr. 9.00

Diverse Hausgemachte Mousse Fr. 9.00
z.B. Schokoladen-, Zitronen-, Erdbeer-, Nuss-, Lebkuchen-

Dörrzwetschgen in Marc eingelegt
mit Vanilleglacé Fr. 12.50

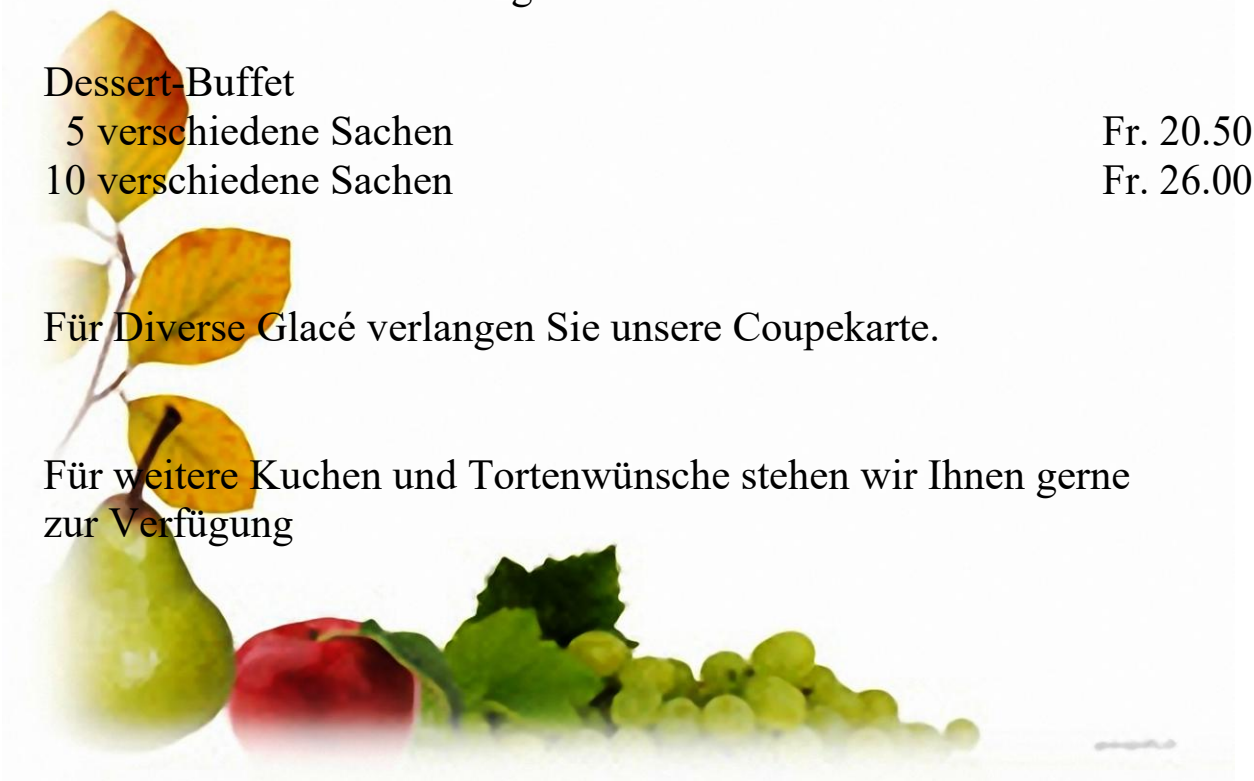
Diverse hausgemachte Rouladen (nach Saison oder Wunsch) Fr. 8.50

Sorbet-Teller mit Früchten garniert Fr. 15.50

Dessert-Buffet
5 verschiedene Sachen Fr. 20.50
10 verschiedene Sachen Fr. 26.00

Für Diverse Glacé verlangen Sie unsere Coupekarte.

Für weitere Kuchen und Tortenwünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung



Spagetti-Festival

…. Bolognaise

…. Pesto

…. „Thali“ (scharf)

…. Carbonara

…. mit Steinpilzen

Pro Person Fr. 22.00 (à discrétion