

# 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,  
Orangensaft,  
Gipfeli, Brot, Zopf,  
Butter, Konfitüre, Honig

Fr. 17.00

Gross

Kaffee, Ovomaltine, Schokoladengetränk, Tee,  
Orangensaft,  
Gipfeli, Brot, Zopf,  
Butter, Konfitüre, Honig,  
Käse, Jogurt, Cornflakes,  
dreiminuten Ei, Schinken kalt

Fr. 21.00

Exklusive

Kaffee, Ovomaltine, Schokoladengetränk, Tee,  
Orangensaft,  
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. 9.00

3) Kleiner, grüner Salat Fr. 7.00

4) Gemischter Salat Fr. 10.00

5) Kleiner, gemischter Salat Fr. 8.00

6) Diverse Ravioli (hausgemacht)  
z.B. Tomaten, Spinat, Schinken etc. Fr. 12.50

(7) Kalte Platte reich garniert pro Person Fr. 18.50



## Diverse feine Suppen im Töpfli

### Saison

- |                      |          |
|----------------------|----------|
| 1) Spargelcrèmesuppe | Fr. 7.00 |
| 2) Kürbissuppe       | Fr. 7.00 |

### Ganzjahressuppe

- |                              |          |
|------------------------------|----------|
| 3) Bouillon mit Gemüse       | Fr. 6.00 |
| 4) Flädli-suppe              | Fr. 6.50 |
| 5) Lauchcrèmesuppe           | Fr. 6.50 |
| 6) Tomatencrèmesuppe mit Gin | Fr. 6.50 |
| 7) Ossinger Rieslingsuppe    | Fr. 7.00 |
| 8) Champignocrèmesuppe       | Fr. 6.50 |

## Hauptspeisen mit Nachservice

- 1) Rindsschmorbraten, Kartoffelstock,  
Gemüse garnitur Fr. 34.00
- 2) Schweins- Kalbsbraten, Kartoffelkroketten,  
Gemüse garnitur Fr. 39.00
- 3) Schweinsschnitzel «Cordon-bleu»  
Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur Fr. 30.50
- 4) Kalbsschnitzel «Ardenaise»  
(gefüllt mit Rohschinken, Morcheln  
und Kräuterbutter im Ei gebraten)  
Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur Fr. 40.50
- 5) Kalbs-Rahmschnitzel, Butternudeln  
Gemüse garnitur Fr. 38.00
- 6) Kalbssteak an Morchelrahmsauce,  
Butternudeln, Gemüse garnitur Fr. 45.00
- 7) Roastbeef auf Kräutersauce  
Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur Fr. 42.00
- 8) Schweinssteak «Thali» (scharf)  
Hausgemachte Pommes-frites, Gemüse garnitur Fr. 34.00
- 9) Schweinsfilet auf Kräutersauce  
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur Fr. 36.00

## Hauptspeisen Tellerservice

- 1) Kleiner gemischter Salat,  
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»  
mit Rösti Fr. 34.00
- 2) Kleiner grüner Salat,  
Schweinschnitzel nature oder paniert  
Hausgemachte Pommes-frites Fr. 28.00
- 3) Heisser Beinschinken  
mit Kartoffel- und diversen Salaten garniert Fr. 23.00
- 4) Kleiner gemischter Salat,  
Schweinsfilet-Piccata, Risotto, Tomatensauce Fr. 32.00
- 5) Kleiner grüner Salat,  
Schweinsbraten, Kartoffelstock  
Gemüse garnitur Fr. 29.50
- 6) Kleiner grüner Salat,  
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce,  
Hausgemachte Spätzli, Gemüse Fr. 30.50
- 7) Grüner Salat,  
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»  
Reis Fr. 40.50

Unsere Spezialität

bis max. 20 Personen

Grüner Salat  
Thalackerspiess mit Kräuterbutter  
Gemüse garnitur

Fr. 36.00

Beilagen nach Wunsch :

Spagetti  
Butternudeln  
Reis  
Kroketten  
Pommes-frites  
Rösti  
Kartoffelgratin  
Risotto

Originell serviert!

Unsere Spezialität

bis max. 20 Personen

Grüner Salat  
Rindshuftsteak vom Speckstein (ca 200g)  
mit 3 verschiedenen Saucen  
Gemüse garnitur

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. 29.50

Blacktigers  
gebraten am Spiess  
auf Gemüsereis mit Kräutersauce

Fr. 38.50





Sie laden ein zum **Fondueplausch**

Diverse Käsefondue

Waadtländer, Glarner,  
Curry, Tomaten etc.

Fr. 25.00

Fondue Bourguignons (Rind)  
Pro Person

Fr. 42.00

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

Fr. 39.00

Fleisch-Deklaration:

Rinds- Schweins- Kalbs- Huhn  
Alle Preise inklusive 8.1 % Mwst

Schweiz



## Spagetti-Festival

- .... Bolognese
- .... Pesto
- .... „Thali“ (scharf)
- .... Carbonara
- .... mit Steinpilzen

Pro Person Fr. 22.00 (à discrétion)



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. 11.50

z.B. Erdbeer, Pfirsich, Zimt, Marroni, Zwetschgen, Eiercognac, ...

Hausgemachtes Caramelköpfl  
mit Früchten garniert

Fr. 9.50

Gebrannte Crème

Fr. 7.50

Diverse Hausgemachte Mousse

Fr. 7.50

z.B. Schokoladen-, Zitronen-, Erdbeer-, Nuss-, Lebkuchen-

Dörrzwetschgen in Marc eingelegt  
mit Vanilleglacé

Fr. 11.50

Diverse hausgemachte Rouladen (nach Saison oder Wunsch) Fr. 7.50

Sorbet-Teller mit Früchten garniert

Fr. 15.50

Dessert-Buffer

5 verschiedene Sachen

Fr. 18.50

10 verschiedene Sachen

Fr. 22.50

Für Diverse Glacé verlangen Sie unsere Coupekarte.

Für weitere Kuchen und Tortenwünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

