

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. 15.00

Gross

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

Fr. 20.00

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. 25.00

Zur Vorspeise empfehlen wir gerne:

Saison

- | | |
|--|-----------|
| 1) Nüsslisalat mit Steinpilzen | Fr. 11.50 |
| 2) Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Apfelschni | Fr. 11.50 |
| 3) Nüsslisalat mit Speckwürfeli und gehacktem | Fr. 11.50 |

Ganzjahres Vorspeisen

- | | |
|---|-----------|
| 4) Grüner Salat | Fr. 7.50 |
| 5) Gemischter Salat | Fr. 8.50 |
| 6) Lachs mit Toast und Butter | Fr. 18.50 |
| 7) Bündnerteller | Fr. 15.50 |
| 8) Crevetten-Cocktail auf Salat mit Früchten g arniert | Fr. 16.50 |
| 9) Panierte Champignons mit Sauce Tartar auf Salat | Fr. 14.50 |
| 10) Scampi-Spiessli an Kräutersauce | Fr. 16.00 |
| 11) Diverse Ravioli (hausgemacht)
z. B. Tomaten, Spinat, Schinken etc. | Fr. 9.50 |
| 12) Kalte Platte reich garniert pro Person | Fr. 15.00 |

Diverse feine Suppen

Saison

- | | |
|----------------------|----------|
| 1) Spargelcrèmesuppe | Fr. 6.80 |
| 2) Kürbissuppe | Fr. 6.80 |

Ganzjahressuppe

- | | |
|------------------------------|----------|
| 3) Bouillon mit Gemüse | Fr. 6.50 |
| 4) Flädli-suppe | Fr. 6.50 |
| 5) Lauchcrèmesuppe | Fr. 6.80 |
| 6) Tomatencrèmesuppe mit Gin | Fr. 6.80 |
| 7) Ossinger Rieslingsuppe | Fr. 6.80 |
| 8) Champignocrèmesuppe | Fr. 6.80 |

Hauptspeisen mit Nachservice

- 1) Rindsschmorbraten, Kartoffelstock,
Gemüse garnitur Fr. 32.00
- 2) Schweins- und Kalbsbraten, Kartoffelkroketten,
Gemüse garnitur Fr. 35.50
- 3) Schweinsschnitzel „Cordon-bleu“
Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur Fr. 29.50
- 4) Kalbsschnitzel „Ardenaise“
(gefüllt mit Rohschinken, Morcheln,
und Kräuterbutter, im Ei gebraten)
Röstikroketten, Gemüse garnitur Fr. 35.00
- 5) Kalbsrahmschnitzel, Butternudeln,
Gemüse garnitur Fr. 36.50
- 6) Kalbssteak an Morchelrahmsauce,
Butternudeln, Gemüse garnitur Fr. 39.50
- 7) Kalbsfilet-Piccata, Spaghetti, Tomatensauce,
Gemüse garnitur Fr. 42.50
- 8) Schweinssteak “Thali” (scharf)
Pommes-frites, Gemüse garnitur Fr. 33.00
- 9) Schweinsfilet auf Kräutersauce
Spätzli, Gemüse garnitur Fr. 34.50

Hauptspeisen Tellerservice

- 1) Gemischter Salat,
Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“
mit Rösti Fr. 32.50
- 2) Grüner Salat,
Schweinschnitzel nature oder paniert,
Pommes-frites Fr. 26.00
- 3) Heisser Beinschinken mit
Kartoffel- und diversen Salaten garniert Fr. 22.50
- 4) Grüner Salat
Bauernfleischkäse Bratkartoffeln, Broccoli Fr. 18.50
- 5) Grüner Salat,
Zigeunergeschnetzeltes, Risotto mit Champignons Fr. 19.50
- 6) Grüner Salat,
Schweinschalsbraten, Kartoffelstock,
Gemüse garnitur Fr. 29.50
- 7) Grüner Salat,
Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce
mit Früchten garniert
im Reising serviert Fr. 22.50
- 8) Grüner Salat, Rindsfiletgulasch
“Stroganoff”
Reis Fr. 32.50

Unsere Spezialität

bis max. 20 Personen

Grüner Salat
Thalackerspiess mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur

Fr. 35.00

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 (200g)
mit 3 verschiedenen Saucen
Gemüse garnitur

Fr. 39.50

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

Fr. 29.50

Zander
gebraten, an Tomaten-Zitronengras-Sauce
auf Safranrisotto

Fr. 29.50

Felchenfilet
an Weissweinrahmsauce
mit Gemüsereis

Fr. 29.50

Blacktigers
gebraten am Spiess mit Baumnuss-Sauce
Spaghetti und Gemüse

Fr. 30.50



Sie laden ein zum Fondueplausch

Diverse Käsefondue

Wadtländer, Glarner,
Curry, Tomaten etc.

Fr. 21.00

Fondue Bourguignonne (Rind)
Pro Person

Fr. 31.00

Fondue Chinoise
Pro Person

Fr. 31.00





Spagetti-Festival

- Bolognaise
- Pesto
- „Thali“ (scharf)
- Carbonara
- mit Steinpilzen

Pro Person Fr. 19.00 (à diskretion)



Für unsere kleinen Gäste

Schweinsschnitzel paniert
Pommes-frites

Dessert

Fr. 11.50

Grüner Salat
Tomatenspaghetti

Dessert

Fr. 11.50

Pouletflügeli frittiert
Pommes-frites

Dessert

Fr. 11.50

2 Kindersitzli vorhanden

Fleisch-Deklaration:

Rinds- Schweins- Kalb-Huhn-Trutenfleisch

Schweiz

Inkl. 7,7% MwSt



Zum Dessert empfehlen wir gerne

Dessert Surprise

Dessert-Variationen je nach Saison
(3 kleine Desserts auf dem Teller)

Fr. 14.50

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 Caramelköpfli
mit Früchten garniert

Fr. 9.50

Gebrannte Crème

Fr. 6.50

Diverse Hausgemachte Mousse

Fr. 6.50

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

Dörrzwetschgen in Marc eingelegt
mit Vanilleglacé

Fr. 10.50

Diverse hausgemachte Rouladen (nach Saison oder Wunsch) Fr. 6.50

Sorbet-Teller mit Früchten garniert

Fr. 15.50

Schmelzender Schokoladenkuchen

Fr. 9.50

Dessert-Buffer

5 verschiedene Sachen

Fr. 16.50

10 verschiedene Sachen

Fr. 21.50

Für Diverse Glacé verlangen Sie unsere Coupekarte.

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