




Herbstzauber im „Thäli“

Die Vorspeisen

Feine Kürbissuppe mit Rahmhaube & Haselnussöl	Fr.	10.50
Herbstsalat im «Blueme-Häfeli» <i>Nüsslisalat</i> mit Pilzen, Nüssen, Trauben und Speck	Fr.	15.50
Reh -Tatar <i>mit Rosmarin, Thymian & Majoran</i> <i>gerösteten Brotscheiben und Butter</i>	Vorspeise 70 g Fr.	20.50

Fleischarme Gerichte

Hubertusteller <i>Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut</i> <i>Marroni, Pilze, Apfel, Birne</i>		Fr.	25.50
Spätzli-Pfanne <i>mit Pilzen und Trauben</i> <i>Käse, Rahm</i>		Fr.	24.50

Die Hauptgänge

Reh -Tatar <i>mit Rosmarin, Thymian & Majoran</i> <i>gerösteten Brotscheiben und Butter</i>	Hauptgang 150 g Fr.	30.50
--	----------------------------	-------





Herbstzauber im „Thäli“

Die Hauptgänge

Hirschentrecôte „Thalheim“

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



Fr. 40.50

Rehschnitzel

*mit Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Marroni*

Fr. 42.50

auf der Platte serviert ab 2 Personen

Thäli's Wildpfanne

Hirschentrecôte, Rehschnitzel

Wildpfeffer nach Tagesempfehlung

mit der beliebten Wildgarnitur & hausgemachte Spätzli

pro Person Fr. 48.50

Rehrücken „Mirza“

Rosa gebratener Rehrücken, am Tisch tranchiert

*mit Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Apfel, Rotweinbirne, Trauben, Speck, Silberzwiebeln*

pro Person Fr. 56.50



Herkunftsbezeichnung des Fleisches:
Rehpfeffer, Rehrücken, Rehschnitzel, Europa
Hirsch, Neuseeland

Bei Fragen zu Allergenen,
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal



inkl. 8.1 % MwSt