

**Visionen einer Leidenschaft**

in den Restaurants

meisterWERK + feinWERK

*Rolf Grob*

im Hotel Thessoni classic



Die Natur ist weise



Wir verwenden ausschliesslich saisonale Produkte und berücksichtigen unsere einheimischen Produzenten.

Wir halten uns wenn immer möglich an die Idee der Ursprungsküche.

Zu all unseren Gerichten servieren wir hausgemachte Brote wovon eines Glutenfrei, begleitet von Fleur de sel, kaltgepresste Olivenöle und Enten-Lavendelschmalz.

## Die Kollektionen

**Entenlebervariationen, Trüffelgrissini**

**Rindsfilet-Carpaccio und hausgeräuchertes Ribelmais-Perlhuhn**

**Essenz vom heimischem Sommerreh und Trüffeln**

**Hausgemachte Ravioli und Mittelmeer-Langoustine**

**Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Sommertrüffeln**

**Geschmorte Kalbsbacken**

**Am Knochen gereifter Weidelammrücken aus den Walliser Bergen**

**Gereiftes Filet vom Wasserbüffel aus dem zürcherischen Tösstal**

**Beerenkuppel und hausgemachte Sorbets**

**Sommerfrüchte-Tarte Tatin, Safranminestrone**

## Surprise-Kollektion «Grand Cru»

Gerne kochen wir Ihnen ein überraschendes Menu, bei dem der Hauptgang aus Schweizer Fleisch besteht, welches mindestens 8 Wochen in unserem Reifeschrank ruht.

Lassen sie sich bei den Gerichten von den Jahreszeiten begleiten.

Zu allen Gerichte servieren wir Ihnen:  
Hausgemachte Brote oder glutenfreies, hausgemachtes Brot,  
Fleur de sel, kaltgepresste Olivenöle, Entenschmalz.

### Preise Kollektionen

3 Gerichte	98.00
4 Gerichte	125.00
5 Gerichte	139.00
6 Gerichte	149.00 in kleinen Portionen
7 Gerichte	159.00 in kleinen Portionen

## Weinbegleitung

Unser Sommelier serviert Ihnen eine Auswahl an passenden Weinen.

3 Weine	30 / Person
4 Weine	40 / Person

Ausser den klassischen Broten und einigen Dessertkomponenten sind alle Gerichte glutenfrei. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir halten uns an die Grundsätze von Pure Food und wenn immer möglich an die Idee der Ursprungsküche.

Alle Preise inklusive 8% Mwst

