

Thessoni – Sommer Menu Auswahl

Menu A

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie

Zanderfilet mit Strauchtomatenkruste, Lisciorisotto und
Schotengemüse

Hausgemachtes Sorbet mit karamellisierter Ananas

3– Gänge Fr. 72.— pro Person

Menu B

Schaumsuppe von roten Linsen mit Bündner Fleisch und
Graubrotcroûtons

Maispoulardenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner
Polenta und jungem Lauch

Mandelschaum auf Safranbisquit mit süßem Kräutersorbet

3– Gänge Fr. 75.— pro Person

Menu C

Krustentiersalat mit Koriandermayonnaise und Chinasalat

Streifen vom Kalbsnierstück mit Pommery-Senfauce,
Serviettenknödel und glaciertem Wurzelgemüse

Exotisches Tiramisu mit Mangosorbet

3– Gänge Fr. 89.— pro Person

Menu D

Tatar von der Lachsforelle mit Wasabi-Gurkensalat und
Sesamchips

Frühlingskräutersuppe mit Trüffel von Ziegenfrischkäse

Rindsentrecôte mit Olivenmark gebraten, Frühlingskartoffeln
mit Thymian und gepfeffertem Gemüse

Dessertbuffet Thessoni

4– Gänge Fr. 88.— pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu E

Vorspeisenvariation
(Lachs, Hausterrine, Stubenküken)

Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Crevettenspiess

Rindsfilet mit Portwein glaciert, Rosmarinkrapfen und
getrüffeltem Gemüse

Dessertvariation mit Schokolade

4– Gänge Fr. 105.— pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menus - zum selber zusammenstellen

Menu I

Vorspeise 1

Grünspargelsalat mit Lachs-Crêpes-Rouladen

oder

Carpaccio mit Pinienkerne, Parmesan und Rucola-Pesto,
junge Salatspitzen und geröstete Olivenbrotscheiben

Vorspeise 2

Kresserahmsuppe mit Morchel- **oder** Pfifferlingen

oder

Zanderfilet aus Schweizer Seen
auf einem Fenchel-Morchel Beet, Safranjus

oder

Grillierter Schwertfisch auf jungem Spinat
an einer Limonen-Honig-Marinade

Hauptgericht

Kalbshohrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouille,
Gemüse, junge Bratkartoffeln, Rotweinjus

oder

Rindshohrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouille,
Gemüse, junge Bratkartoffeln, Rotweinjus

Dessert

Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber-Kompott,
hausgemachtes Sorbet

oder

Warmer Schokoladekuchen auf Sauerkirschen,
hausgemachtes Holundersorbet

oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:

3 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr 85.— pro Person

4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 98.— pro Person

3 Gerichte mit Dessertbufferet Fr 95.— pro Person

4 Gerichte mit Dessert-Bufferet Fr. 108.— pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu II

Vorspeise 1

Salatvariation mit konfierten Tomaten, Avocado
und drei gebratenen Wildfang-Riesencrevetten, Sellerie-Stroh

oder

Weisse Donauspargeln aus Schrobenhausen (Bayern)
Geräucherte Entenbrust und Süsskartoffel-Estragon-Vinaigrette

Vorspeise 2

Königs-Doradenfilets auf Lauch-Parmentier und Beluga-Linsen

oder

Pasta Trofie (Südtalienische Pasta) mit frischen Tomaten,
Cima di rapa und Morcheln

oder

Saltimbocca vom Atlantik-Kabeljau auf grillierten Zucchini,
Safran-Risotto, Tomaten-Jus

Hauptgericht

Regionales Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalottenkonfit
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, Getrüffelte Polenta

oder

Regionales Swiss Gourmet Entrecôte mit Schalottenkonfit
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, Getrüffelte Polenta

Dessert

Aprikosen-Strudel mit frischen Beeren, Vanille-Espuma
und Passionsfrucht-Sorbet

oder

Beeren-Tiramisu mit kalter Weinschaumcreme,
Früchten und hausgemachtem Sorbet

Oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:

- 3 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 92.— pro Person**
- 4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 108.— pro Person**
- 3 Gerichte mit Dessertbufferet Fr. 98.— pro Person**
- 4 Gerichte mit Dessert-Bufferet Fr. 114.— pro Person**

Menu III

Vorspeise 1

Geräucherte Entenbrust auf grünen Spargeln und jungen Salatblättern,
Kräuter-Orangen-Vinaigrette

Oder

Sommerliche Salatspitzen im Blätterteigkissen
mit frischen Morchel oder Pfifferlingen, Pinienkern-Vinaigrette

Vorspeise 2

Schaumsüppchen vom Blattspinat mit Wildfang-Riesencrevetten

Oder

Pasta Linguine mit Tomaten und Jakobsmuscheln

Fischgang

Zander aus unseren Schweizer Seen
auf grillierten Zucchini, Safranjus

Oder

An der Leine geangelter Mittelmeer-Wolfsbarsch
auf Champagner-Risotto

Hauptgericht

Regionales Kalbsfilet mit Oliven und Tomaten
Frühling/Sommer-Olivenölgemüse, junge Bratkartoffeln mit Pesto, Rotweinjus

Oder

Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalotten-Konfit,
Ratatouille-Gemüse, getrüffeltes Polenta, Rotweinjus

Dessert

Überbackene Beeren, Mango-Safransorbet mit Minze

Oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:

4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 115.— pro Person

5 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 128.— pro Person

4 Gerichte mit Dessertbufferet Fr. 125.— pro Person

5 Gerichte mit Dessert-Bufferet Fr. 145.— pro Person

Alle Preise verstehen sich exkl. 7.7% Mwst.