

Thessoni

— classic & home —

Thessoni – Winter Menu Auswahl

Menu A

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie

* * *

Maispouladenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta
und Kürbisgemüse

* * *

Mandelschaum auf Safranbiskuit mit Zwetschgensorbet

3 - Gänge Fr. 78.—pro Person

Menu B

Vorspeisenvariation

(Lachs, Hausterrine, Stubenküken, Bergschinken)

* * *

Kürbissuppe mit Trüffel von Ziegenfrischkäse

* * *

Rindsentrecôte mit Pommerysenf gebraten, Rosmarinkartoffeln,
gepfefferte Karotten

* * *

Zwetschgenstrudel mit Mandarinsorbet und
Zwetschgenzimtsauce

4 - Gänge Fr. 92.—pro Person

Menu C

Thunfischfilet mit Limetten gebeizt und Lachsforellentatar
in Kräutercrepe mit Salatspitzen

* * *

Schaumsuppe vom Blattspinat mit Hauskaninchen und
Crème fraîche

* * *

Kalbsnierstück mit Edelpilzen gefüllt, Balsamico-Pfefferreduktion,
Manchego-Risotto und glaciertes Gemüse

* * *

Schokoladenvariation mit Feigen

4 - Gänge Fr. 115.—pro Person

Menu D

Black Tiger Garnelen warm und kalt mit Mesclunsalat
und Champagnerdressing

* * *

Zanderfilet mit Basilikumgerste und Tomaten-Safran-Sauce

* * *

Filet vom Hochlandrind mit Heu im Ofen gebraten,
Rotweinschalottensauce, Polentakrapfen und junges Gemüse

* * *

Dessertbuffet vom Chef Pâtissier

4 - Gänge Fr. 135.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu E

Tafelspitz-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette
* * *

Dorade und Wildfangcrevette mit Fenchel-Pastis-Polenta,
Bouillabaissejus
* * *

Rindsfiletmedaillons, Kürbis-Timbal, Steinpilze, Kerbelwurzel,
Parmesanchip
* * *

Glühwein-Minestrone mit Vanille-Lebkucheneis

4 - Gänge Fr. 115.—pro Person

Menu F

Entenleber-Feigenterrine mit Beluga-Linsen und
Kumquats-Safran-Chutney
* * *

Mittelmeer-Langoustine und Jakobsmuscheln
mit einem Blätterteig-Feuilleté, Kräuteröl und Salatspitzen
* * *

Europäischer Blau-Hummer und Loup de mer auf Ratatouille
und geräucherten Kartoffeln
* * *

Kalbsfilet aus dem zürcherischen Tösstal mit geschmorten
Schalotten, Auberginen und Kartoffeln
* * *

Mandel-Nougat-Financier mit Birnen-Minestrone und Rotweibutter-Eis

4 - Gänge Fr. 135.—pro Person

5 - Gänge Fr. 165.—pro Person

Menu G

Entenleber-Feigenterrine mit Beluga-Linsen und
Kumquats-Safran-Chutney
* * *

Essenz von der Wildtaube mit Preiselbeeren-Kürbis-Knödel
* * *

Hausgeräucherte Bremgartner Quellwasserforelle mit
Safrangerste und Winterspinat
* * *

St. Galler Rheintaler Ribel-Ente auf Heu gebraten, Spitzkohl
mit Entenleber und Polenta
* * *

Orangen Crème brûlée mit Kastanien-Eis und Lebkuchen-Krokant

3 - Gänge Fr. 85.—pro Person

4 - Gänge Fr. 105.—pro Person

5 - Gänge Fr. 120.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu H

Sellerie - Meerrettich

* * *

Crèmesuppe mit Wildfangcrevetten

* * *

Lasagne mit Jakobsmuscheln und Fenchelgemüse, Tomaten - Krustentierfond

* * *

Toscana Taube und Tösstaler Charolais – Rinderfilet,
Steinpilze, Champagner - Wirsing

* * *

Zwetschgen - Tarte mit marinierten Birnen
und Birnen – Zimtsorbet

5 – Gänge Fr. 108.— pro Person

Zuschlag für Dessertbuffet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person

Menu I

Entenleber-Feigenterrine
mit Beluga-Linsen und Kumquats-Safran-Chutney

Mittelmeer-Langoustine und Jakobsmuscheln
mit einem Blätterteig-Feuille, Kräuteröl und Salatspitzen

Europäischer Blau-Hummer und Loup de mer
auf Ratatouille und geräucherten Kartoffeln

Kalbsfilet aus dem zürcherischen Tösstal
mit geschmorten Schalotten, Auberginen und Pestorisotto

Mandel-Nougat-Financier
mit Birnen-Minestrone und Rotweibutter-Eis

5 – Gänge Fr. 150.— pro Person

Menu J

Schwertfisch mit Zitronengras gebeizt und Hummertatar
mit Kaviarcreme, Zuckererbsen-Salat

* * *

Schaumsuppe von Artischocken mit Jakobsmuscheln
und kontierten Tomaten

* * *

Pasta Orechiette mit Stubenküken und Eierschwämmli
und Estragon

* * *

Mango-, Passionsfruchtsorbet mit Pesto vom Thai-Basilikum

* * *

Kalbsfilet mit toskanischen Oliven gebraten, Pinienrisotto
und Wurzelgemüse

* * *

Mascarponeschäum auf Schokoladenbiskuit mit
Zwetschgengranite

6 - Gänge Fr. 145.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Gourmetmenu

Aperitifhäppchen

* * *

Entenleber-Terrine auf Pastinaken-Apfel-Tartar,
Grapefruits-Olivenöl-Vinaigrette

* * *

Hummer-Champagnersuppe mit Jakobsmuscheln

* * *

Gebratene Mittelmeer-Königs-Dorade auf Kürbis und Beluga-Linsen

* * *

Mandarinen-Lebkuchenminestrone und das Mandarinen-Sorbet

* * *

Acht Wochen am Knochen gelagertes Swiss Gourmet-Rindsfilet
auf getrüffelter Polenta, Lardo Colonnata

Kerbelwurzel-Gemüse

* * *

Orangen-Parfait mit Blutorangen-Basilikumsauce, Granatapfelkerne
Ananas-Safran-Minestrone

* * *

Rohmilchkäse vom Wagen

8 - Gänge Fr. 165.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menus - zum selber zusammenstellen

Menu I

Vorspeise 1

Herbstliche Salatvariation mit Linsen und Lachs-Crêpes-Rouladen

oder

Randen-Carpaccio mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola-Pesto, Salatspitzen und gerösteten Olivenbrotscheiben

Vorspeise 2

Kürbisrahmsuppe mit Steinpilzen

oder

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

oder

Grillierter Schwertfisch Cima die rapa an einer Limonen-Honig-Marinade

Hauptgericht

Kalbshohrücken mit Kräuterkruste auf Wurzelgemüse

Baumnuss-Spätzli, Rotweinjus

oder

Rindshohrücken auf Wurzelgemüse

Baumnuss-Spätzli, Rotweinjus

Dessert

Zwetschgen-Charlotte mit Apfel-Zimt-Kompott, hausgemachtes Sorbet

oder

Warmer Schokoladekuchen auf Sauerkirschen,
hausgemachtes Rotweinbutter-Eis

oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Pâtisserie

Bitte wählen Sie aus:

3 Gerichte Fr. 81.— pro Person

4 Gerichte Fr. 98.— pro Person

Zuschlag für Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu II

Vorspeise 1

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

oder

Wirsing-Karottensalat mit geräucherter Entenbrust und Süsskartoffel-Estragon-Vinaigrette

Vorspeise 2

Königs-Doradenfilets auf Lauch-Parmentier (Lauch-Kartoffeln) und Beluga-Linsen

oder

Pasta Trofie (Südtaliesische Pasta) mit frischen Tomaten und Artischocken

oder

Saltimbocca vom Atlantik-Kabeljau auf grillierten Kürbis,
Champagner- Risotto, Tomaten-jus

Hauptgericht

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

oder

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

Dessert

Aprikosen-Strudel mit marinierten Orangen, Vanille-Zimt-Espuma
und Apfel-Calvados Sorbet

oder

Orangen-Tiramisu mit kalter Weinschaumcrème
und Passionsfrucht-sorbet

oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Pâtisserie

Bitte wählen Sie aus:

3 Gerichte Fr. 95.— pro Person

4 Gerichte Fr. 110.— pro Person

Zuschlag für Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person

Thessoni

— classic & home —

Menu III

Vorspeise 1

Geräucherte Entenbrust auf Karotten-Carpaccio und jungen Salatspitzen,
Kräuter-Orangen-Vinaigrette

oder

Salatspitzen, Blätterteigkissen mit Kürbis-Crème brûlée,
Pinienkern-Vinaigrette

Vorspeise 2

Kastanien-Schaumsüppchen mit Wildfang-Riesencrevetten

oder

Hausgemacht Pasta «Linguine» mit Tomaten und Jakobsmuscheln

Vorspeise 3

Zander aus unseren Schweizer Seen auf Kartoffel-Wurzelgemüse, Safranjus

oder

An der Leine geangelter Mittelmeer-Wolfsbarsch auf Steinpilzen

Hauptgericht

Filet vom Zürcher Oberländer Weidekalb mit Oliven und Tomaten,
Federkohl und Kohlrabi, Pinot Noir-Risotto

oder

Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalotten-Konfit,
Kerbelwurzel und Senfkohl, getrüffeltes Polenta, Rotweinjus

Dessert

Überbackene Mango auf Schokoladen-Biskuit, marinierten Orangen, Vanille-Zimt-Espuma,
Apfel-Calvados Sorbet und Passionsfrucht Sorbet mit Minze

oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:

3 Gerichte Fr. 98.— pro Person

4 Gerichte Fr. 115.— pro Person

5 Gerichte Fr. 130.— pro Person

Zuschlag Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.— pro Person

Alle Preise exklusive 7.7% Mwst