

Thessoni – Frühling & Sommer Menus

Menu I

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie

Fr. 14.--

Zanderfilet mit Strauchtomatenkruste, Lisciorisotto und Schotengemüse

Fr. 48.--

Hausgemachtes Sorbet mit karamellisierter Ananas

Fr. 16.--

Menu II

Schaumsuppe von roten Linsen mit Bündner Fleisch und Graubrotcroûtons

Fr. 12.--

Maispoulardenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta und jungem Lauch

Fr. 48.--

Mandelschaum auf Safranbisquit mit süßem Kräutersorbet

Fr. 18.--

Menu III

Krustentiersalat mit Koriandermayonnaise und Chinasalat

Fr. 20.--

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

Fr. 54.--

Exotisches Tiramisu mit Mangosorbet

Fr. 18.--

Menu IV

Tatar von der Lachsforelle mit Wasabi-Gurkensalat und Sesamchips

Fr. 18.--

Frühlingskräutersuppe mit Ziegenfrischkäse

Fr. 16.--

Rindsentrecôte mit Olivenmark gebraten, Frühlingskartoffeln mit Thymian und gepfeffertem Gemüse

Fr. 60.--

Dessertbuffet Thessoni

Fr. 20.--

Thessoni

— classic & home —

Menu V

Vorspeisenvariation (Lachs, Hausterrine, Stubenküken)

Fr. 18.--

Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Crevettenspiess

Fr. 20.--

Rindsfilet mit Portwein glaciert, Rosmarinkrapfen und getrüffeltem Gemüse

Fr. 58.--

Dessertvariation mit Schokolade

Fr. 20.--

Menu VI

Büffelmozzarella mit kandierten Oliven, Gemüsesalat und Zitronen-Öl

Fr. 16.--

Erbsen-Minz-Veloute mit Enoki-Pilze

Fr. 18.--

Lauwarmer Label-Rouge-Lachs mit Kartoffel-Zitronen-Püree und Bärlauch

Fr. 22.--

Tranche vom Kalbsrücken mit Pizzaiola-Konfit

Fr. 54.--

Frozen Yoghurt mit Beeren

Fr. 16.--

Menu VII

Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Pistou-Parmiggiano-Reggiano und Tomaten-Vinaigrette

Fr. 16.--

Hausgemachte Ravioli mit Burrata-Füllung, Auberginen-Salat und Olio-Verde

Fr. 20.--

Gegrillter Mittelmeer-Schwertfisch mit Fenchel und Orange

Fr. 28.--

Rinder-Entrecôte mit Tropea-Zwiebel, Sommertrüffel und Natur-Jus

Fr. 60.--

Eingelegter Weinberg-Pfirsich mit cremigem Mandel-Eis

Fr. 20.—

Thessoni

— classic & home —

Menu VIII

Roastbeef- Gemüse-Cannelloni mit Kräuter-Creme

Fr. 18.--

Gratiniertes Nudelblatt mit Ricotta, Tomate und Spinat

Fr. 18.--

Loup de mer mit Paella-Nage und Paprika

Fr. 30.—(als Hauptgang Fr. 60.--)

Bresser Schwarzfederhuhn mit Erbsen, Pilze und Spargel

Fr. 52.--

Dessertvariation „Thessoni“

Fr. 20.--

Menu IX

Gelierte Minestrone mit geblämmter Gelbschwanz-Makrele

Fr. 18.--

Maccaroni-Gratin mit Kaninchen-Confit und Crème-Spinat

Fr. 20.--

Tranche vom Seeteufel mit Basilikum und geschmorten Strauch-Tomaten

Fr. 28.—(als Hauptgang Fr. 60.--)

Scheibe vom Kalbskotelett mit Senf, Schnittlauch und gegrilltem Lauch

Fr. 56.--

Geeiste Crème Brûlée mit Mango und Ananas

Fr. 18.--

Alle Preise verstehen sich exkl. 7.7% Mwst.