

Thessoni – Herbst & Winter Menus

Menu I

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie

Fr. 14.--

* * *

Maispouladenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta und Kürbisgemüse

Fr. 48.--

* * *

Mandelschaum auf Safranbiskuit mit Zwetschgensorbet

Fr. 18.--

Menu II

Vorspeisenvariation (Lachs, Hausterrine, Stubenküken, Bergschinken)

Fr. 18.--

* * *

Kürbissuppe mit Ziegenfrischkäse

Fr. 20.--

* * *

Rindsentrecôte mit Pommerysenf gebraten Rosmarinkartoffeln, gepfefferte Karotten

Fr. 60.--

* * *

Zwetschgenstrudel mit Mandarinenorbet und Zwetschgenzimentsauce

Fr. 20.--

Menu III

Thunfischfilet mit Limetten gebeizt und Lachsforellentatar in Kräutercrepe mit Salatspitzen

Fr. 22.--

* * *

Schaumsuppe vom Blattspinat mit Hauskaninchen und Crème fraîche

Fr. 18.--

* * *

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

Fr. 54.--

* * *

Schokoladenvariation mit Feigen

Fr. 20.--

Menu IV

Black Tiger Garnelen warm und kalt mit Mesclunsalat und Champagnerdressing

Fr. 22.--

* * *

Zanderfilet mit Basilikumgerste und Tomaten-Safran-Sauce

Fr. 22.--

* * *

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

Fr. 58.--

* * *

Dessertbuffet Thessoni

Fr. 22.--

Thessoni

— classic & home —

Menu V

Tafelspitz-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette

Fr. 20.--

Dorade und Wildfangcrevette mit Fenchel-Pastis-Polenta, Bouillabaisse Jus

Fr. 28.--

Rindsfiletmedaillons, Kürbis-Timbal, Steinpilze, Kerbelwurzel, Parmesanchip

Fr. 60.--

Glühwein-Minestrone mit Vanille-Lebkucheneis

Fr. 20.--

Menu VI

Burger vom Gelbschwanzthunfisch, hausgemachtes Knäckebrot, Basilikum- Majonaise, Rote Rande

Fr. 18.--

Kartoffel-Gnocchi in Steinpilzbutter, Hokaido-Kürbis, Parmiggiano-Schaum

Fr. 18.--

Tranche vom Loup de Mer, Fenchel-Mousseline, Spitzpaprika

Fr. 28.--

Kalbsschulter mit Zitronen-Thymian- Marinade, rahmigen Spitzkohl, Sellerie und Apfel

Fr. 48.--

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern und Ananas-Kompott

Fr. 20.--

Menu VII

Japanisch mariniertes Label-Rouge- Lachs mit Safran-Senf-Crème, Frisee-Salat und Radieschen

Fr. 24.--

Hausgemachter Tortello mit Waldpilz-Füllung, Creme-Spinat und Glace von Schmorzwiebeln

Fr. 20.--

Tranche vom Wildfang-Zander mit Zitronen-Kartoffel-Püree und Meerrettich-Schaum

Fr. 24.--

Tranche vom Hirschkalb, Gewürz-Jus, Kürbis-Konfit und Rosenkohl-Blätter

Fr. 48.--

Tarte Tatin mit hausgemachtem Rotwein-Eis

Fr. 18.--

Thessoni

— classic & home —

Menu VIII

Sous vide gegartes Kalbsbäckchen mit Zimt-Zitronen-Aroma und Maiscrème

Fr. 20.--

Schaumsuppe von umbrischen Linsen mit Trüffel-Schaum

Fr. 18.--

Tranche vom Steinbutt mit Karotten-Püree und Beurre Blanc

Fr. 24.--

Rinderfilet mit Senfkörner-Kräuter-Jus und Gratin von grünem Spargel

Fr. 54.--

Pochierte Vanille-Crème, Kompott von exotischen Früchten und Mandarinen-Sorbet

Fr. 20.--

Menu IX

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Wildkräuter-Salat

Fr. 16.--

Essenz von Crème-Champignon mit Poulet-Raviolini und Gemüse-Julienne

Fr. 18.--

Wildfang-Kabeljau mit Topinambur und Trüffel-Vinaigrette

Fr. 22.--

Osso-Bucco ohne Knochen mit Safran-Zitronen-Gremolata und Artischocken-Casoulet

Fr. 42.--

Passionsfrucht-Crème-Brulêe mit Schokoladen-Sorbet

Fr. 18.--

Alle Preise exklusive 7.7% Mwst