



Liebe Thessoni-Gäste

## Weihnachten & Silvester

im Thessoni in unseren gastronomischen Welten  
geniessen und verwöhnen lassen

Wir freuen uns mit Ihnen zu Feiern und haben für Sie  
Besonderheiten zusammengestellt.

Im tonWERK, in der speiseKammer oder im edlen Ambiente des  
feinWERK's.

Speisen Sie wie nie zuvor ...  
kriert von unserem Küchenchef Raffaele C. Cannizzaro



feinWERK

raffaeles GENUSSwelt

tonWERK

speiseKAMMER



## Weihnachten

**tonWERK – 800° Steak & Hummer-Restaurant**

**feinWERK – Gourmetrestaurant 14 Gault-Millau Punkte**

Das **Gourmetrestaurant feinWERK** erwartet Sie mit  
einem hochstehenden Menu am 24. und 25. Dezember 2018

Sonntag 23. Dezember von 10.00 bis 15.00 Uhr Sonntagsbrunch  
Heiligabend 24. Dezember ab 16.00 Uhr mit einem festlichen 5-Gang-Menu  
(das Weihnachtsmenu finden Sie auf der Hinterseite)  
Weihnachten 25. Dezember 10.00 bis 15.00 Uhr Weihnachtsbrunch  
ab 12.00 Uhr 3-Gang Gourmetmenu zum Mittagessen 98.–  
ab 16.00 Uhr 5-Gang Weihnachtsmenu am Abend 149.–

### Weihnachtsbrunch

Die Restaurants im Thessoni classic feiern mit Ihnen den Weihnachtstag am  
25. Dezember mit dem traditionellen Weihnachtsbrunch von 10.00 - 15.00 Uhr.

### Einige Highlights

- Grosse Auswahl an verführerischen Vorspeisen
- Krustentiere
- Klassische Frühstücksleckereien
- Verschiedene Mittagsgerichte
- Zahlreiche Dessert- und Eisspezialitäten
- Frühstücksgetränke, Kaffeesorten inklusive  
69.– pro Person

Unser **tonWERK – 800° Steak & Hummer Restaurant** sowie die Bars sind über die Festtage  
jeweils ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet und bieten Steak- & Hummerangebote für diejenigen  
welche kein Menu möchten.

Reservationen: Bitte beachten Sie, dass wir Reservationen für die Weihnachts-  
und Silvesterabende bis 7 Tage vor Veranstaltung annehmen.



## Silvester im Thessoni

### Hummerbuffet & Silvesterzauber – Frontküche mit Cook & Show

**12 Minuten mitten im Rummel einer Weltstadt aber trotzdem ohne Stau und Parkplatzprobleme den Abend geniessen. Lassen Sie sich von den Künsten der Köche am Cook & Show Buffet überraschen.**

- Zur Begrüssung ein prickelnd-erfrischender Welcomecocktail
- Buffet à discrétion im festlich dekorierten Bankettsaal oder im Restaurant mit **Hummer, Meeresfrüchte, Fische & Steaks grand cru, Hausweine rot und weiss, Mineralwasser – alles inklusive im Preis bis 23.00 Uhr**
- Musikalische Begleitung mit Adrian Maurice
- Parking, damit Sie mit dem Zug an das Feuerwerk in der Stadt fahren können

### Anschliessend «Silvesterzauber» in der City von Zürich

23.40 - 23.58 Uhr	Ausläuten des alten Jahres durch Kirchglocken der Zürcher Innenstadt
23.59.50 Uhr	Countdown ins neue Jahr
00.01 - 00.15 Uhr	Einläuten des neuen Jahres durch Kirchglocken der Zürcher Innenstadt
00.20 - 00.40 Uhr	Grosses Feuerwerk der Zürcher Hoteliers
bis 04.00 Uhr	Letzte Zug-, Tram- und Busverbindungen

Preis für obige Leistungen 160.–

Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet als Silvester-Gourmetpacket  
Aufpreis 70.– / Person

### Gourmet - Silvester im Restaurant feinWERK

Im feinWERK geniessen Sie ein Gourmetmenu von unserem Küchenchef Raffaele C. Cannizzaro.

- Willkommensapero in der Feuerlounge
- 5 genussvolle Gänge unter dem Thema «die Natur ist weise»
- 3 auserlesene Weine als Weinbegleitung
- Kaffee & süsser Abschluss

Preis für obige Leistungen 220.–

Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet als Silvester-Gourmetpacket  
Aufpreis 70.– / Person

### Gourmetmenu's im Restaurant feinWERK von Raffaele C. Cannizzaro

#### Weihnachtsmenu

##### Hummer und Bernsteinmakrele

mit Randen, Algen und Yuzo

\*\*\*

##### Lasagne

mit Ochenschwanz, Radicchio, Parmigiano und Wintertrüffel

\*\*\*

##### Gebirgssaibling

mit Topinambur, Champignonfond und eingelegtem Apfel

\*\*\*

##### Rehrücken

mit Gewürzmango, karamellierte Brioche und Hokkaido-Kürbis und Kaffeejus

\*\*\*

##### Gebrannte Passionsfruchtcrème

mit Ananassorbet und dreierlei von der Valrhona-Schokolade

#### Silvestermenu

##### Geflämmte Bernstein Makrele und Label- Rouge- Lachs

mit eingelegter Gurke, Dillöl und Dashi

\*\*\*

##### Tortello mit Regensdorfer Hokkaidokürbis nach «Art von Mantova»

mit Amaretti, Parmigiano und brauner Butter

\*\*\*

##### Gegrillter Hummer

mit Kohlrabi, Karotte und Estragonbutter

\*\*\*

##### Heimisches Kalbsfilet und Bäckchen

mit Sellerie und Amalfizitrone

\*\*\*

##### Gebrannte Passionsfruchtcreme

mit Ananassorbet und dreierlei von der Valrhona-Schokolade