



im «Sous-vide Verfahren»



Bei uns gibt es täglich frische Gerichte aus der Profiküche für Sie als Take away. Die Gerichte sind für Sie so gegart, dass Sie diese nur in heisses Wasser legen müssen – und fertig. Damit es auch 100% gelingt, haben unsere Köche für Sie eine Fertigungsanleitung geschrieben.

Zugleich stellen wir Ihnen unseren neuen Küchenchef Johann Grenci vor, der konsequent auf die Alpencuisine setzt.

Was wir verarbeiten, kommt von Bauern aus unserer näheren Umgebung. Wir bringen Ihnen das Terroir unserer Heimat auf den Teller. Wir möchten, dass Sie sich an uns erinnern: an unser selbst gebackenes Brot, hausgeschlagene Butter, das seltene Gemüse aus dem Rheintal oder den Alpenkaramell. Wir servieren Ihnen unsere Gerichte alle auch in vegetarischer Form.

Nehmen Sie diese Eindrücke mit und kommen Sie bald wieder, wenn wir Gastgeber in unseren Restaurants sein dürfen.

Küchenchef Johann Grenci mit Team wünschen Ihnen einen besonderen Genuss.

Wünschen Sie, dass unser Küchenchef Johann Grenci die Gerichte servierfertig bei Ihnen zuhause zubereitet, sogar mit einem Gastgeber aus unserem Team ?

Dann ist unser «**Restaurant at home**» - **Service** das richtige Angebot. Wir beraten Sie gerne.

Angebot

Degustationsbox mit Wettbewerb

Sie können Ihre Degustationsbox nach Belieben für ein 3-Gang Menu zusammenstellen

Für zwei Personen 100,- SFr

Dazu gibt es hausgemachtes Brot, Aufstrich sowie einen Serviervorschlag mit Foto und allenfalls Anweisung für die Fertigstellung.

Über Ihre Fotos, wie Sie die Gerichte präsentiert haben, würden wir uns freuen und wir posten diese auf unserer Facebookseite.

Die/Der mit den meist geposteten Fotos gewinnt ein Fine Dining Abendessen für zwei Personen.

Aktion gilt bis Augst 2020.



Take away aus der Profiküche – im «Sous-vide Verfahren»



Vorspeisen

Grüner und weisser Spargel aus dem Rheintal

Hausgebeizter Bodenseehecht | Jonaapfel | Buttermilch | Gartenkräuter
G,D 16

Ofenrübli

Biogeiskäse | Kopfsalatsalsa | Salzkaramell | Baumnüsse
H 14

Nüsslisalat

Bergkartoffel | Bioei | Alpschweinspeck
G,D,C,F 15

Appenzeller Safransuppe

Ofenspargel | Erdnussdukka
G,F,H, 8

Echte Rindssuppe

Ochsenchwanzravioli | Wurzelwerk | Kräuter 12

Hauptspeisen

Zander gedämpft

Kohlrabi | Morcheln | glacierte Spargel | weisse Butter
D,G,F 24

Bündner Kalb gebraten und geschmort

Artischocke | handgemachte Bärlauchgnocchi | Erbsen
G 32

Gefüllte Biopoulebrust

Jungmaisgemüse | Ribelmaistaler | Rucolapesto
G 24

Vegetarisch

Johann - Klassiker

Marktgemüse in verschiedenen Garmethoden und Farben
Quarkpizokel | Buttermilch, -Schnittlauchsauce
G 22

Bärlauchgnocchi

Spargel | Morcheln | Alpbutter
G,C,A 19

Dessert

Alpquark

Quarkkuchen | Holunder | Rhabarber
A,C,G 12



Schokolade «Thessoni»

Crèmeux | Mousse | Hibiskusblüte
G,C 12

Bergkäseselektion

18

Unsere Klassiker «reloaded by Johann»

Biopoulet Wrap oder Gemüse Wrap

Pouletstreifen, Eisbergsalat, Crème fraîche, Avocado,
Bergkäse, Salsa, Salatbouquet
G,C,A 20 / V: 18

Hausgemachte Bündner Capuns

In Mangold gerollt, leichter Buttermilchsauce, Bergkäse
G,C,A 22

Hausgemachte Bioquarkpizokel

Mit Gartenschnittlauchsauce und knackigem Salat
G,C,A 19

Vegetarischer Qornburger

mit hausgemachter BBQ-Sauce, Süsskartoffel pommes
natur und knackigem Salat
G,C 18

Kalbs-Cordon bleu (180g)

Zuhause zum Fertigbacken. Die Panade geben wir Ihnen
mit. Gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, frisches
Marktgemüse, Bergkartoffeln in Alpbutter
G,C,A 28

Beef Brisket Sandwich

Im Smoker langsam gegarte Rinderbrust (200g) fein
aufgeschnitten in einem Bun, Balsamicomayonaise,
saisonaem Salat, Tomate, karamellisierten Balsamico-
zwiebeln, Emmentaler
A,C,G 22

Für Allergene und Herkunft schauen Sie auf unsere Internetseite: <https://thessoniclassic.com/genussraum/restaurant/tonwerk/>