Thessoni
classic & home

Thessoni – Sommer Menu Auswahl

Menu A

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie
***
Zanderfilet mit Strauchtomatenkruste, Lisciorisotto und Schotengemüse
***
Hausgemachtes Sorbet mit karamellisierter Ananas
3– Gänge Fr. 72.— pro Person

Menu B

Schaumsuppe von roten Linsen mit Bündner Fleisch und Graubrotcroûtons
***
Maispoulardenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta und jungem Lauch
***
Mandelschaum auf Safranbisquit mit süssem Kräutersorbet
3– Gänge Fr. 75.— pro Person

Menu C

Krustentiersalat mit Koriandermayonnaise und Chinasalat
***
Streifen vom Kalbsnierstück mit Pommery-Senfsauce, Serviettenknödel und glaciertem Wurzelgemüse
***
Exotisches Tiramisu mit Mangosorbet
3– Gänge Fr. 89.— pro Person

Menu D

Tatar von der Lachsforelle mit Wasabi-Gurkensalat und Sesamchips
***
Frühlingskräutersuppe mit Trüffel von Ziegenfrischkäse
***
Rindsentrecôte mit Olivenmark gebraten, Frühlingskartoffeln mit Thymian und gepfeffertem Gemüse
***
Dessertbuffet Thessoni
4– Gänge Fr. 99.— pro Person

Thessoni
classic & home

Menu E

Vorspeisenvariation
(Lachs, Hausterrine, Stubenküken)
***
Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Crevettenspiess
***
Rindsfilet mit Portwein glaciert, Rosmarinkrapfen und
getrüffeltem Gemüse
***
Dessertvariation mit Schokolade
4– Gänge Fr. 105.— pro Person

Thessoni
classic & home

Menus - zum selber zusammenstellen

Menu I

Vorspeise 1
Grünspargelsalat mit Lachs-Crêpes-Rouladen
oder
Carpaccio mit Pinienkerne, Parmesan und Rucola-Pesto,
junge Salatspitzen und geröstete Olivenbrotscheiben

Vorspeise 2
Kresserahmsuppe mit Morchel- **oder** Pfifferlingen
oder
Zanderfilet aus Schweizer Seen
auf einem Fenchel-Morchel Beet, Safranjus
oder
Grillierter Schwertfisch auf jungem Spinat
an einer Limonen-Honig-Marinade

****

Hauptgericht
Kalbshohrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouille,
Gemüse, junge Bratkartoffeln, Rotweinjus
oder
Rindshohrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouille,
Gemüse, junge Bratkartoffeln, Rotweinjus

****

Dessert
Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber-Kompott,
hausgemachtes Sorbet
oder
Warmer Schokoladekuchen auf Sauerkirschen,
hausgemachtes Holundersorbet
oder
Variationen vom Dessert-Buffet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:
3 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr 85.— pro Person
4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 98.— pro Person
3 Gerichte mit Dessertbuffet Fr 95.— pro Person
4 Gerichte mit Dessert-Buffet Fr. 108.— pro Person

Thessoni
classic & home

Menu II

Vorspeise 1
Salatvariation mit konfierten Tomaten, Avocado
und drei gebratenen Wildfang-Riesencrevetten, Sellerie-Stroh
oder
Weisse Donauspargeln aus Schrobenhausen (Bayern)
Geräucherte Entenbrust und Süsskartoffel-Estragon-Vinaigrette

Vorspeise 2
Königs-Doradenfilets auf Lauch-Parmentier und Beluga-Linsen
oder
Pasta Trofie (Süditalienische Pasta) mit frischen Tomaten,
Cima di rapa und Morcheln
oder
Saltimbocca vom Atlantik-Kabeljau auf grillierten Zucchini,
Safran-Risotto, Tomaten-Jus

****

Hauptgericht
Regionales Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalottenkonfit
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, Getrüffelte Polenta
oder
Regionales Swiss Gourmet Entrecôte mit Schalottenkonfit
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, Getrüffelte Polenta

****

Dessert
Aprikosen-Strudel mit frischen Beeren, Vanille-Espuma
und Passionsfrucht-Sorbet
oder
Beeren-Tiramisu mit kalter Weinschaumcreme,
Früchten und hausgemachtem Sorbet
Oder
Variationen vom Dessert-Buffet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:
3 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 92.— pro Person
4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 108.— pro Person
3 Gerichte mit Dessertbuffet Fr. 98.— pro Person
4 Gerichte mit Dessert-Buffet Fr. 114.— pro Person

Thessoni
classic & home

Menu III

Vorspeise 1
Geräucherte Entenbrust auf grünen Spargeln und jungen Salatblättern,
Kräuter-Orangen-Vinaigrette
Oder
Sommerliche Salatspitzen im Blätterteigkissen
mit frischen Morchel oder Pfifferlingen, Pinienkern-Vinaigrette
Vorspeise 2
Schaumsüppchen vom Blattspinat mit Wildfang-Riesencrevetten
Oder
Pasta Linguine mit Tomaten und Jakobsmuscheln

****

Fischgang
Zander aus unseren Schweizer Seen
auf grillierten Zucchini, Safranjus
Oder
An der Leine geangelter Mittelmeer-Wolfsbarsch
auf Champagner-Risotto

****

Hauptgericht
Regionales Kalbsfilet mit Oliven und Tomaten
Frühling/Sommer-Olivenölgemüse, junge Bratkartoffeln mit Pesto, Rotweinjus
Oder
Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalotten-Konfit,
Ratatouille-Gemüse, getrüffelte Polenta, Rotweinjus

****

Dessert
Überbackene Beeren, Mango-Safransorbet mit Minze
Oder
Variationen vom Dessert-Buffet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:
4 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 115.— pro Person
5 Gerichte mit Dessert angerichtet Fr. 128.— pro Person
4 Gerichte mit Dessertbuffet Fr. 125.— pro Person
5 Gerichte mit Dessert-Buffet Fr. 145.— pro Person

Alle Preise verstehen sich exkl. 7.7% Mwst.