

Frühlings- & Sommermenüs

Wählen Sie Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten oder eines vom Küchenchef zusammen gestelltes Menü aus. Wir zaubern es Ihnen auf den Tisch. Betreffend Allergien beraten wir Sie gerne.

Menu I

Bunter Gartensalat mit alten Tomatensorten, Erdbeeren und Mozzarella	14
Goldforellenfilet mit Kartoffelschuppen auf Spargel und Rübli	48
Halbgefrorenes von der Pistazie im Holundersüppchen	16

Menu II

Grüne Lauchschaumsuppe mit Kartoffelkissen	12
Ribl-Maispouletbrust mit Jungspinat gefüllt auf Kohlrabi und Mais	48
Karamellisierte Quarktarte mit Beeren und Joghurtsorbet	18

Menu II

Brüsseler- Saitling Salat mit Schweizer Flusskrebse	20
Tranche vom Kalbschulterfilet mit Jungbohnen-cannelloni, Pastinaken Püree und Sommertrüffel	54
Geschichtetes Pannacotta mit Himbeersorbet und Italian Merengue	18

Menu IV

Süsskartoffeltatar mit Mango, Kefir und Kräutern	16
Kalte Gurkenschale mit Räucherforelle und Radieschen	18
Gegrilltes Flanksteak vom schweizer Black Angus mit Erbsen Und Teigtasche	58
Privates Tischdessertbuffet	20

Menu V

Vorspeisenvariation aus Hausterrine, Rohspeck und Carpaccio	18
Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Crevettenspiess	20
Angus Beefsteak in Trüffelack, Mini-Gemüse, Zwiebeln und Annakartoffeln	60
Rote Beerentarte und Milchsorbet	20

Menu VI

Büffelmozzarella mit kandierten Oliven, Gemüsesalat und Zitronen-Öl	16
Malanser Weissweinsuppe mit Spargelstückchen	14
Lauwarme Forelle mit Kartoffel-Mousseline und Kräutersalat	22
Tranche vom Kalbsrücken mit Morcheln und Linguine	54
Frozen Yoghurt mit Beeren	16

Thessoni

classic

Menu VII

Lauwarmer Lachs mit marinierten Gurken und Meerrettichmousse	16
Hausgemachte Kartoffel- Trüffel Raviolo auf Cremespinat und Bärlauch	20
Adlerfischfilet mit Spitzkohl, Paprika und Kartoffelkruste	28
Rinder-Entrecôte mit Tropea-Zwiebel, Sommertrüffel und Natur-Jus	60
Thurgauer Rübliart, Mandeleis und flüssige Rüblipraline	20

Menu VIII

Lauwarmer Oktopus mit roh mariniertem Artischockensalat	18
Gratiniertes Nudelblatt mit Ricotta, Tomate und Spinat	18
Loup de mer mit Petersilie, Eierschwämmli und Erbsen	30
Als Hauptgang	60
Bresser Schwarzfederhuhn mit Maisschaum und Raviolo	52
Dessertvariation «Thessoni»	20

Menu IX

Hausgebeizte Makrele mit Süsskartoffeln und Mango	18
Maccaroni-Gratin mit Eigelbpraline und Sommertrüffel	20
Bodensee Zander unter der Senfkruste auf Gerstenrisotto und Morcheln als Hauptgang	28 60
Rehrücken aus der Butterpfanne mit Selleriepüree und Kartoffelkrapfen und Wiesenblüten	56
Crème Brûlée heiss und kalt	18

Vegetarisches Menu

Tartar von Melanzani «Beef-Style» mit Senfkörnern, Kapuzinerkresse und Kräuteröl oder Eipraline in Trüffelmousseline und Jungspinat	
Im Heu geschmorter Sellerie mit Pilzcreme, Zwiebeltart und Baummoostee oder Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Bergkartoffel und Wiesenkräuter im Buttersud und saurer Sahne	
Grünes Apfel Dessert oder Quark, Vanille und Rote Beeren	

3 Gerichte	78
4 Gerichte	98
5 Gerichte	116

Alle Preise exklusive 7.7% MwSt.

