

Herbst- & Wintermenüs

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

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie	14
Maispouladenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta und Kürbisgemüse	48
Mandelschaum auf Safranbiskuit mit Zwetschgensorbet	18

Menu II

Vorspeisenvariation (Lachs, Hausterrine, Stubenküken, Bergschinken)	18
Kürbissuppe mit Ziegenfrischkäse	20
Rinds Entrecôte mit Pommery Senf gebraten Rosmarinkartoffeln, gepfefferte Karotten	60
Zwetschgenstrudel mit Mandarinenorbet und Zwetschgenzimsauce	20

Menu III

Thunfischfilet mit Limetten gebeizt und Lachsforellentatar in Kräutercrêpe mit Salatspitzen	22
Schaumsuppe vom Blattspinat mit Hauskaninchen und Crème fraîche	18
Kalbsnierstück mit Edelpilzen gefüllt, Balsamico-Pfefferreduktion, Manchego-Risotto und glaciertes Gemüse	54
Schokoladenvariation mit Feigen	20

Menu IV

Black Tiger Garnelen warm und kalt mit Mesclun Salat und Champagnerdressing	22
Zanderfilet mit Basilikumgerste und Tomaten-Safran-Sauce	22
Filet vom Hochlandrind mit Heu im Ofen gebraten, Rotweinschalotten-Sauce, Polenta und junges Gemüse	58
Dessertbuffet Thessoni	22

Menu V

Tafelspitz-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette	20
Dorade und Wildfangcrevette mit Fenchel-Pastis-Polenta, Bouillabaisse Jus	28
Rindsfiletmedaillons, Kürbis-Timbale, Steinpilze, Kerbelwurzel, Parmesan Chip	60
Glühwein-Minestrone mit Vanille-Lebkucheneis	20

Menu VI

Burger vom Gelbschwanzthunfisch, hausgemachtes Knäckebrot, Basilikum-Mayonnaise, Rote Rande	18
Kartoffel-Gnocchi in Steinpilzbutter, Hokkaido- Kürbis, Parmigiano-Schaum	18
Tranche vom Loup de Mer, Fenchel-Mousseline, Spitzpaprika	28
Kalbsschulter mit Zitronen-Thymian- Marinade, rahmigen Spitzkohl, Sellerie und Apfel	48

Thessoni

classic

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern und Ananas-Kompott 22

Menu VII

Japanisch mariniertes Label-Rouge-Lachs mit Safran-Senf-Crème, Frisée-Salat und Radieschen 24

Hausgemachter Tortello mit Waldpilz-Füllung, Creme-Spinat und Glace von Schmorzwiebeln 20

Tranche vom Wildfang-Zander mit Zitronen-Kartoffel-Püree und Meerrettich-Schaum 24

Tranche vom Hirschkalb, Gewürz-Jus, Kürbis-Konfit und Rosenkohl-Blätter 48

Tarte Tatin mit hausgemachtem Rotwein-Eis 18

Menu VIII

Sous vide gegartes Kalbsbäckchen mit Zimt-Zitronen-Aroma und Maiscrème 20

Schaumsuppe von umbrischen Linsen mit Trüffel-Schaum 18

Tranche vom Steinbutt mit Karotten-Püree und Beurre Blanc 24

Rinderfilet mit Senfkörner-Kräuter-Jus und Gratin von grünem Spargel 54

Pochierte Vanille-Crème, Kompott von exotischen Früchten und Mandarinen-Sorbet 20

Menu IX

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Wildkräuter-Salat 16

Essenz von Champignon-Crème mit Poulet-Raviolini und Gemüse-Julienne 18

Wildfang-Kabeljau mit Topinambur und Trüffel-Vinaigrette 22

Ossobucco ohne Knochen mit Safran-Zitronen-Gremolata und Artischocken-Cassoulet 42

Passionsfrucht-Crème-Brûlée mit Schokoladen-Sorbet 18

Vegetarisches Menu

Essenz von Champignons mit krossen Reistaschen

«Hokkaido»-Kürbisflan, Trüffeljus, Tardivo Radicchio und Parmigiano Reggiano Parmesan-

Spinatknödel mit «Pot-au-Feu» vom Gemüse, Perigord Trüffel Tortellini mit Cevennen-

Zwiebel, Edelpilzen, Aceto Balsamico – 25 Jahre alt

Knuspriger heimischer Camembert, Carpaccio von roten Pflaumen, Aceto Balsamico di Modena

Geeiste Crème brûlée mit Mango und Ananas gefolgt vom Topfensoufflé mit Mandarinsorbet und Blutorange

3 Gerichte 78

4 Gerichte 98

5 Gerichte 116

Alle Preise exklusive 7.7% MwSt.

