

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

Farbiges Randen- Carpaccio mit Ziegenkäsemousse und Dörrbirnen- Crunch	14
Gefüllte Swiss Prime Poulet Brust mit Eierschwämmli gefüllt mit Lardojus, Topinambur und Portulak	48
Mohnmousse auf Zwetschgenröster	18

Menu II

Confiertes Ränderforellenfilet auf Kartoffelmousseline, Rogen und Dillöl	18
Schaumsuppe vom geschmorten Kürbis mit Maronencrouton	20
Geschmortes Dry Aged Short Rib und Entrecôte Tranche vom Angusrind auf Tomaten-Spinat-Gemüse und Kartoffelstrudel	60
Merengue Tarte und Grappa cremaux mit Gewürz- Zwetschge	20

Menu III

Kalb Carpaccio und roh marinierter Thunfisch mit Silberzwiebeln, Kapern und Pesto	22
Schaumsuppe von Pastinaken mit Hauskaninchen- Agnolotti und Crème-fraîche	18
Lammierstück mit Auberginencreme, Artischocken und Couscous	45
Schokoladenvariation Birne und Kakao	20

Menu IV

Hirschbock Carpaccio mit Kürbis, Granatapfel und alten Birnen- Balsamessig	22
Kabeljaufilet auf Gertenrisotto im Auberginenfond	20
Schulterfilet vom Hochlandrind mit Heu im Ofen gebraten mit Saubohnen, Wurzelwerk, Portwein-Zwiebellack und Trüffelpolenta	58
Dessertbuffet Thessoni	22

Menu V

Gefüllte Wachtelbrust mit Berglinsen auf Trüffel-Pastinaken-Creme und Pinienkernen	20
Sellerie-Cappuccino und gelierter Pilzsalat mit Meerrettich	16
Rindsfilet am Stück gegrillt mit Steinpilze a la Creme, Kerbelwurzel und Kürbisstrudel	60
Modernes Spekulatius Dessert	20

Menu VI

Geflämmter Alpenlachs mit rote Linsen-Kürbis-Creme, Sternanis und Zimt	18
Hausgemachte, grüne Kartoffel- Gnocchi mit Steinpilzen und Taleggio	18
Tranche vom Loup de Mer unter der Kartoffelkruste auf Paprikaspitzkraut mit geräucherter Weißwein Reduktion	28

Thessoni

classic

Gefüllte Kalbsbrust und Kalbsschulterfilet mit Zitronen-Thymian- Marinade auf Winterspargel und Aprikose	48
Pochierter Schokoladen-Kuchen mit Schokosauce und Milchsorbet	20

Menu VII

Marinierte Goldforelle mit eingelegtem schwarzem Rettich und Salatspitzen und Radieschen	24
Gefüllte Dampfnudel mit Ochsenchwanz, Morcheln im Buttermilch-Pilzsud	20
Tranche vom Wildfang-Rotbarsch und Blumenkohl	24
Hirschkalbrücken in Mohn-Kakaoglasur in Hagebutten-Jus, Selleriepüree, Kohlsprossen, eingelegte Brombeeren	48
Mille-Feuille mit Heidelbeerglace	18

Menu VIII

Beef Tatar auf eingelegten mit Eigelbcreme, Randenbutter und roten Zwiebeln	22
Roter Gambaroni in einer Hummerbisque mit Lardo und Schweinebauchgrammeln	18
Tranche von Flugente auf Rotkraut-Chimchi, Schwarzwurzel und Vogelbeeren	24
Rinderfilet mit Senfkörner-Kräuter-Jus, Ofenzwiebeln und Kartoffelkuchen	54
Tarte Tatin von der Quitte und karamellisiertes Buttermilchsorbet	20

Menu IX

Tatar von der Aubergine, Salzzitrone und weißem Toast	16
Hausgemachte Capuns- Ravioli mit Bergkäse und Buttermilch	18
Wildfang-Kabeljau auf Petersilienwurzel, Pomm- Soufflet und Trüffel- Vinaigrette	22
Rehrücken in Dörripflaumensauce mit weißem Mohn und Pastinaken-Tarte	42
Sauerrahm -Creme Brûlée mit Kirschen	18

Vegetarisches Menu

Essenz von Steinpilzen mit Maronen- Teig- Taschen und Morcheln oder Geschmorrtter Muskat Kürbis mit Portulak, Gewürztomate und Amarant Quark-Spinatknödel mit Sbrinz und Perigordtrüffel oder Hausgemachte Capuns in leichter Buttermilchsauce mit Bergkäse und Rotweinbirne Taleggio in Ciabatta mit Feigensenf oder Heidelbeeren Dessert - Glace, Panna Cotta, Macaron	
3 Gerichte	78
4 Gerichte	98
5 Gerichte	116

Alle Preise exklusive 7.7% MwSt.

