

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

# Thessoni

classic

## 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-Brulée mit Schokoladen-Sorbet	18

## Vegetarisches Menu

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

Alle Preise exklusive 7.7% MwSt.

