



## Willkommen im Boutiquehotel Thessoni classic

### Frühlings- & Sommermenüs

Die warme Jahreszeit bringt frische Aromen, leichte Gerichte und eine besondere Leichtigkeit auf den Teller – perfekt für genussvolle Momente im Frühling und Sommer.

Wählen Sie Ihr Menü aus einzelnen Komponenten oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef ein saisonales Menü zusammenstellen.

Wir zaubern Ihnen die Vielfalt der Saison auf den Tisch – frisch, ausgewogen und mit viel Liebe zum Detail.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne persönlich.

## Frühlings- & Sommermenüs

<u>Vorspeisen</u>	<u>Seite 3</u>
<u>Suppen</u>	<u>Seite 4</u>
<u>Zwischengänge</u>	<u>Seite 5</u>
<u>Hauptgänge</u>	<u>Seite 6</u>
<u>Specials</u>	<u>Seite 7</u>
<u>Desserts</u>	<u>Seite 7</u>
<u>Unsere fertigen Menüvorschläge</u>	<u>Seite 8</u>

## Vorspeisen

<b>Tomatenvariation alter Sorten</b> 🍷 Büffelmozzarella · Basilikum · Olivencrumble altgepresstes Olivenöl · Fleur de Sel	<b>CHF 18</b>
<b>Ziegenfrischkäse im Kräutermantel</b> 🍷 Sommerblattsalat · Honigvinaigrette	<b>CHF 18</b>
<b>Süsskartoffeltatar</b> 🍷 Mango · Kefir · Kräuter	<b>CHF 18</b>
<b>Burrata di Bufala</b> 🍷 marinierte Erdbeeren · Basilikum · Balsamico	<b>CHF 19</b>
<b>Hausgebeizte Forelle</b> Radieschen · Senfkörner · Dillrahm	<b>CHF 21</b>
<b>Kalbstaufelspitz-Carpaccio</b> Senf-Vinaigrette · Rucola · Hobelkäse	<b>CHF 22</b>
<b>Tatar vom Schweizer Lachs</b> Gurke · Apfel · Meerrettich · Dill	<b>CHF 22</b>
<b>Rindstatar klassisch</b> Schalotten · Kapern · Wachtelei · Brioche	<b>CHF 24</b>
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b> Erbsenpüree · Zitronenbutter	<b>CHF 26</b>
<b>Vorspeisenvariation „Thessoni“</b> kleine kalte & warme Komponenten	<b>CHF 26</b>

**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

## Suppen

<b>Gazpacho Andaluz</b> 🍷	<b>CHF 14</b>
<b>Kalte Erbsen-Minz-Suppe</b> 🍷 Buttermilchschaum	<b>CHF 14</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> 🍷	<b>CHF 15</b>
<b>Fenchel-Orangen-Suppe</b> 🍷	<b>CHF 15</b>
<b>Maiscrèmesuppe</b> 🍷 Kräuteröl	<b>CHF 15</b>
<b>Schaumsuppe vom grünen Spargel</b> 🍷 Croûtons	<b>CHF 16</b>
<b>Rindsconsommé</b> Kräuterflädli	<b>CHF 16</b>
<b>Tomatenessenz</b> 🍷 Basilikumraviolo	<b>CHF 17</b>
<b>Kartoffel-Lauch-Suppe</b> 🍷 Trüffelöl	<b>CHF 17</b>
<b>Fischsuppe vom Bodensee</b> Safran · Gemüse	<b>CHF 18</b>

**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

## Zwischengänge

<b>Lauwarmer Gemüsesalat</b> 🍴 Kräuter-Vinaigrette	<b>CHF 22</b>
<b>Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli</b> 🍴 braune Butter	<b>CHF 24</b>
<b>Spargelrisotto</b> 🍴 Sbrinz · Zitronenzeste	<b>CHF 25</b>
<b>Gebratene Eierschwämmli</b> 🍴 Rahm · Kräuter	<b>CHF 25</b>
<b>Gnocchi</b> 🍴 Tomatenconcassée · Burrata · Basilikum	<b>CHF 26</b>
<b>Gebratener Zander</b> Linsengemüse · Kräuterjus	<b>CHF 27</b>
<b>Jakobsmuschel</b> Blumenkohlpüree · Nussbutter	<b>CHF 28</b>
<b>Kalbsbries gebraten</b> junges Gemüse	<b>CHF 28</b>
<b>Pasta mit Sommertrüffel</b> 🍴 Rahm	<b>CHF 28</b>

**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

## Hauptgänge

(Fleisch- / Fischgewicht roh)

<b>Gefüllte Zucchini</b> 🍷 Fregola Sarda · Artischocken · Tomatenfond · Kräuteröl	<b>CHF 46</b>
<b>Sellerie am Stück gebraten</b> 🍷 Kartoffelgratin · Rahmspinat · Pilzrahm	<b>CHF 48</b>
<b>Maispoulardenbrust (180 g)</b> Geflügeljus · cremige Polenta · saisonales Marktgemüse	<b>CHF 54</b>
<b>Zanderfilet gebraten (180 g)</b> Zitronenbutter · Safran-Gerste · Fenchel & Lauch	<b>CHF 56</b>
<b>Kalbs-Saltimbocca klassisch (180 g)</b> Marsalajus · Safranrisotto · glasierte Karotten	<b>CHF 58</b>
<b>Kalbssteak vom Rücken (180 g)</b> Barolojus · Ofensüßkartoffeln · Kräuterseitlinge	<b>CHF 62</b>
<b>Kalbsrücken sous-vide (180 g)</b> Morcheljus · Erbsenpüree · neue Kartoffeln · Frühlingsgemüse	<b>CHF 64</b>
<b>Roastbeef am Stück gebraten &amp; tranchiert (200 g)</b> Pfefferjus · Bratkartoffeln · grüne Bohnen	<b>CHF 66</b>
<b>Rindsentrecôte Schweizer Rind (200 g)</b> Schalotten-Rotweinjus · Kartoffelgratin · Bohnenbündchen	<b>CHF 68</b>
<b>Duo vom Kalb (2 × je 90 g)</b> Kalbsrücken rosa gebraten & Kalbsragout fein geschmort Barolojus · Kartoffelstock · glasiertes Marktgemüse	<b>CHF 72</b>

**Nachservice Hauptgang CHF 10.– pro Gast**  
**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

## Specials

<b>Sonntags-Hackbraten „Thessoni Art“ (200 g)</b> Kalbs-Rind-Hack im Speckmantel · Schalottenjus Kartoffelstock · glasiertes Wurzelgemüse	<b>CHF 58</b>
<b>Rinds-Tafelspitz sanft gegart &amp; tranchiert (200 g)</b> Meerrettichrahm · Bouillonkartoffeln · Wurzelgemüse	<b>CHF 60</b>
<b>Kalbsrollbraten mit Kräuterfüllung (200 g)</b> Eigener Jus · Kartoffelgratin · Marktgemüse	<b>CHF 62</b>

## Desserts

<b>Dessertbuffet „Thessoni“</b>	<b>CHF 22</b>
<b>Privates Thessoni Tischdessert</b> Variation aus Gläserdesserts & Kleingebäck	<b>CHF 20</b>
<b>Zitronenthymian-Pannacotta</b> Beerenragout	<b>CHF 18</b>
<b>Erdbeer-Rhabarber-Tarte</b> Vanillesorbet	<b>CHF 20</b>
<b>Crème brûlée klassisch</b>	<b>CHF 18</b>
<b>Joghurt-Honig-Parfait</b> Nüsse	<b>CHF 17</b>
<b>Aprikosenknödel</b> Butterbrösel	<b>CHF 21</b>
<b>Käseauswahl regional</b>	<b>CHF 22</b>
<b>Sorbetvariation</b>	<b>CHF 16</b>
<b>Schokoladenmousse</b>	<b>CHF 18</b>

**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

## Unsere fertigen Menüvorschläge

### Wenn es schnell gehen soll

#### 3-Gang-Menü

CHF 78

Tomatenvariation alter Sorten mit Büffelmozzarella & Basilikum 🌿  
Maispoulardenbrust, cremige Polenta, Marktgemüse, Geflügeljus  
Zitronenthymian-Pannacotta mit Beerenragout

#### 4-Gang-Menü

CHF 92

Tomatenvariation alter Sorten mit Büffelmozzarella & Basilikum 🌿  
Schaumsuppe vom grünen Spargel  
Maispoulardenbrust, cremige Polenta, Marktgemüse, Geflügeljus  
Zitronenthymian-Pannacotta mit Beerenragout

### Der Klassiker

#### 3-Gang-Menü

CHF 88

Kalbstaufelspitz-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette  
Kalbs-Saltimbocca, Safranrisotto, glasierte Karotten  
Crème brûlée klassisch

#### 4-Gang-Menü

CHF 104

Kalbstaufelspitz-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette  
Rindsconsommé mit Kräuterflädli  
Kalbs-Saltimbocca, Safranrisotto, glasierte Karotten  
Crème brûlée klassisch

### Leicht & fein

#### 3-Gang-Menü

CHF 84

Tatar vom Schweizer Lachs mit Gurke, Apfel & Dill  
Zanderfilet, Safran-Gerste, Fenchel & Zitronenbutter  
Sorbetvariation

#### 4-Gang-Menü

CHF 98

Tatar vom Schweizer Lachs mit Gurke, Apfel & Dill  
Kalte Erbsen-Minz-Suppe  
Zanderfilet, Safran-Gerste, Fenchel & Zitronenbutter  
Sorbetvariation

## Das Besondere

### 3-Gang-Menü

CHF 98

Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree  
Kalbsrücken sous-vide, Morcheljus, Erbsenpüree, neue Kartoffeln  
Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanillesorbet

### 4-Gang-Menü

CHF 114

Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree  
Tomatenessenz mit Basilikumraviolo 🌿  
Kalbsrücken sous-vide, Morcheljus, Erbsenpüree, neue Kartoffeln  
Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanillesorbet

## Für Fleischliebhaber

### 3-Gang-Menü

CHF 96

Rindstatar klassisch mit Brioche  
Rindsentrecôte, Schalotten-Rotweinjus, Kartoffelgratin, Bohnen  
Käseauswahl regional

### 4-Gang-Menü

CHF 112

Rindstatar klassisch mit Brioche  
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Trüffelöl 🍄  
Rindsentrecôte, Schalotten-Rotweinjus, Kartoffelgratin, Bohnen  
Käseauswahl regional

## Vegetarisches Sommermenü 🌿

### 3-Gang-Menü

CHF 76

Tomatenvariation alter Sorten mit Olivencrumble  
Gefüllte Zucchini mit Fregola Sarda & Tomatenfond  
Joghurt-Honig-Parfait mit Nüssen

### 4-Gang-Menü

CHF 88

Tomatenvariation alter Sorten mit Olivencrumble  
Schaumsuppe vom grünen Spargel  
Gefüllte Zucchini mit Fregola Sarda & Tomatenfond  
Joghurt-Honig-Parfait mit Nüssen

**Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**