



Willkommen im Boutiquehotel Thessoni classic

Herbst- & Wintermenüs

Die kühle Jahreszeit bringt kräftige Aromen, wärmende Gerichte und eine besondere Tiefe auf den Teller – perfekt für genussvolle Momente im Herbst und Winter.

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 – herzhaft, 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

Randen-Carpaccio 🍴 Baumnüsse · Ziegenfrischkäse · Apfelvinaigrette	CHF 18
Nüsslisalat 🍴 Croûtons · Ei · Speck separat	CHF 18
Gebackener Camembert 🍴 Preiselbeerkompott · Blattsalat	CHF 19
Kürbisvariation 🍴 Hokkaido · Kernöl · geröstete Kerne	CHF 19
Hausgebeizter Saibling Meerrettich · Apfel · Dill	CHF 21
Kalbstaffelspitz-Carpaccio Trüffelvinaigrette · Rucola · Hobelkäse	CHF 22
Tatar vom Schweizer Rind Schalotten · Kapern · Wachtelei · Toast	CHF 24
Rauchlachs Zitronencreme · Gurke · Dill	CHF 24
Gebratene Jakobsmuschel Selleriepüree · Nussbutter	CHF 26
Vorspeisenvariation „Thessoni“ saisonale kalte & warme Komponenten	CHF 26

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Suppen

Kartoffelcrèmesuppe 🍷 Majoran	CHF 15
Karotten-Orangen-Suppe 🍷 Ingwer	CHF 15
Kürbiscrèmesuppe 🍷 Kürbiskernöl	CHF 16
Lauchcrèmesuppe 🍷 Croûtons	CHF 16
Selleriesuppe 🍷 Apfelwürfel	CHF 16
Rindsconsommé Markklösschen	CHF 17
Steinpilzcrèmesuppe 🍷 Kräuterschaum	CHF 18
Marronicrèmesuppe 🍷 Rahm	CHF 18
Pilzessenz 🍷 Raviolini	CHF 18
Geflügelessenz Wurzelgemüse	CHF 17

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Zwischengänge

Lauwarmer Gemüsesalat 🍴 Kräuter-Vinaigrette	CHF 22
Lauwarmer Linsensalat 🍴 Wurzelgemüse · Kräuter	CHF 22
Spinat-Ricotta-Ravioli 🍴 Salbeibutter	CHF 24
Gnocchi 🍴 Rahm · Bergkäse · Kräuter	CHF 24
Gerstenrisotto 🍴 Pilze · Sbrinz	CHF 25
Gebratene Pilzvariation 🍴 Rahm · Petersilie	CHF 25
Saiblingsfilet lauwarm Kartoffelmousseline · Meerrettich	CHF 26
Zanderfilet Lauchgemüse · Weissweinsauce	CHF 27
Kalbsbries gebraten Selleriepüree · Jus	CHF 28
Jakobsmuschel Kürbispüree · Nussbutter	CHF 28
Pasta 🍴 Trüffelrahm	CHF 28

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Hauptgänge

(Fleisch- / Fischgewicht roh)

Gefüllte Zucchini 🍴 Fregola Sarda · Artischocken · Tomatenfond · Kräuteröl	CHF 46
Geschmorter Winterkürbis 🍴 Belugalinsen · Kräuterjoghurt · geröstete Kerne · Kräuteröl	CHF 46
Hausgemachte Capuns 🍴 Mangold · Bergkäse · leichte Rahmsauce · Röstzwiebeln	CHF 48
Pouletbrust im Speckmantel (180 g) Thymianjus · Kartoffelstock · glasiertes Wintergemüse	CHF 54
Gebrautes Kabeljaufilet (180 g) Senf-Weissweinsauce · Rahmlauch · Kartoffelstampf	CHF 56
Kalbsrahmbraten aus der Nuss (180 g) Champignonrahmsauce · Butterspätzli · Rosenkohlblätter	CHF 58
Kalbssteak vom Rücken (180 g) Cognac-Pfefferjus · Kartoffelgratin · glasierte Karotten	CHF 62
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten & tranchiert (180 g) Morchelrahmsauce · Selleriepüree · Wintergemüse	CHF 64
Rindsschmorstück aus der Schulter (200 g) Burgunderjus · Kartoffelstock · Wurzelgemüse	CHF 58
Rindsfiletmedaillon (180 g) Sauce Béarnaise · Kartoffelgratin · Broccolini	CHF 72

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

Specials

Hausgemachter Hackbraten im Blätterteig (200 g) Kalbs-Rind-Hack · kräftiger Jus Kartoffelstock · Wurzelgemüse	CHF 60
Rinds-Tafelspitz im Heu gegart & tranchiert (200 g) Meerrettichrahm · Bouillonkartoffeln · Wintergemüse	CHF 62
Kalbshaxe ohne Knochen geschmort (200 g) Rosmarinjus · Polenta · Ofengemüse	CHF 64

Desserts

Dessertbuffet „Thessoni“	CHF 22
Privates Thessoni Tischdessert Variation aus Gläserdesserts & Kleingebäck	CHF 20
Marroni-Mousse Zwetschgenragout	CHF 20
Warmer Schokoladenkuchen Vanillesauce	CHF 22
Apfel-Tarte-Tatin Vanilleeis	CHF 20
Crème brûlée Tonkabohne	CHF 18
Birnenkompott Zimt · Rahm	CHF 17
Käseauswahl regional	CHF 22
Sorbetvariation	CHF 16
Schokoladenmousse Kirsch	CHF 18

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Unsere fertigen Menüvorschläge

Wenn es unkompliziert sein darf

3-Gang-Menü **CHF 78**

Nüsslisalat mit Croûtons & Ei
Pouletbrust im Speckmantel, Kartoffelstock, Wintergemüse, Thymianjus
Birnenkompott mit Zimt & Rahm

4-Gang-Menü **CHF 92**

Nüsslisalat mit Croûtons & Ei
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran 🍷
Pouletbrust im Speckmantel, Kartoffelstock, Wintergemüse, Thymianjus
Birnenkompott mit Zimt & Rahm

Der Winterklassiker

3-Gang-Menü **CHF 88**

Kalbstafelspitz-Carpaccio mit Trüffelvinaigrette
Kalbsrahmbraten aus der Nuss, Butterspätzli, Rosenkohl
Crème brûlée mit Tonkabohne

4-Gang-Menü **CHF 104**

Kalbstafelspitz-Carpaccio mit Trüffelvinaigrette
Rindsconsommé mit Markklösschen
Kalbsrahmbraten aus der Nuss, Butterspätzli, Rosenkohl
Crème brûlée mit Tonkabohne

Fein & winterlich

3-Gang-Menü **CHF 90**

Hausgebeizter Saibling mit Meerrettich & Apfel
Kabeljaufilet, Senf-Weissweinsauce, Lauch, Kartoffelstampf
Marroni-Mousse mit Zwetschgenragout

4-Gang-Menü **CHF 104**

Hausgebeizter Saibling mit Meerrettich & Apfel
Selleriesuppe mit Apfelwürfeln 🍷
Kabeljaufilet, Senf-Weissweinsauce, Lauch, Kartoffelstampf
Marroni-Mousse mit Zwetschgenragout

Für Liebhaber von Rind


3-Gang-Menü

CHF 92

Rindstatar mit Schalotten & Kapern
Rindsschmorstück aus der Schulter, Kartoffelstock, Wurzelgemüse
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

4-Gang-Menü

CHF 108

Rindstatar mit Schalotten & Kapern
Steinpilzcrèmesuppe 
Rindsschmorstück aus der Schulter, Kartoffelstock, Wurzelgemüse
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Das Festliche


3-Gang-Menü

CHF 102

Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriepüree
Kalbsrücken rosa gebraten, Morchelrahmsauce, Selleriepüree, Wintergemüse
Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleeis

4-Gang-Menü

CHF 118

Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriepüree
Marronicrèmesuppe 
Kalbsrücken rosa gebraten, Morchelrahmsauce, Selleriepüree, Wintergemüse
Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleeis

Vegetarisches Wintermenü

3-Gang-Menü

CHF 76

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse & Rahmsauce
Schokoladenmousse mit Kirsch

4-Gang-Menü

CHF 88

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse & Rahmsauce
Schokoladenmousse mit Kirsch

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.