



Willkommen im Boutiquehotel Thessoni classic

Ein gelungenes Seminar lebt nicht nur von inspirierenden Gesprächen und produktiven Meetings – auch die kulinarischen Momente tragen wesentlich zum Erlebnis bei.

Unsere Küche legt Wert auf **frische Zutaten, klare Aromen und unkomplizierte Gerichte**, die ideal zu einem Seminartag passen. Ob leichtes Mittagessen, klassisches Business-Menü oder ein gepflegtes Abendessen: Die folgenden Gerichte lassen sich flexibel zu **3- oder 4-Gang-Menüs** kombinieren.

Für eine einfache Planung haben wir zudem **bewährte Seminar-Menüs** zusammengestellt, die sich in der Praxis besonders bewährt haben.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen ein Menü zusammen, das **optimal zu Ihrem Anlass, Ihrem Zeitplan und Ihren Gästen** passt.

SEMINARMENÜS

<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>Desserts</u>	<u>Seite 7</u>
<u>Unsere fertigen Seminar-Menüs</u>	<u>Seite 8</u>

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate 🍴 Hausdressing · Croûtons	CHF 14
Nüsslisalat 🍴 Ei · Croûtons · Speck separat	CHF 15
Karotten-Apfel-Salat 🍴 Kerne · Joghurt	CHF 14
Tomaten & Mozzarella 🍴 Basilikum · Olivenöl	CHF 15
Randen-Carpaccio 🍴 Ziegenfrischkäse · Baumnüsse	CHF 16
Hausgebeizter Lachs Gurke · Dillrahm	CHF 18
Rauchlachs Zitrone · Buttertoast	CHF 18
Kalbstaufelspitz-Carpaccio Senf-Vinaigrette · Rucola	CHF 18
Vitello Tonnato klassisch Kapern · Wildkräuter	CHF 18
Geflügelterrine Cumberland-Sauce · Toast	CHF 16
Linsensalat 🍴 Gemüse · Kräuter	CHF 15
Kichererbsen-Salat 🍴 Tomate · Petersilie · Zitrone	CHF 14

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Suppen

Gemüsebouillon 🍷 Julienne	CHF 10
Tomatencrèmesuppe 🍷 Basilikum	CHF 11
Karotten-Ingwer-Suppe 🍷	CHF 11
Kartoffelcrèmesuppe 🍷 Majoranschaum	CHF 11
Lauchcrèmesuppe 🍷 Croûtons	CHF 11
Sellerie-Apfel-Suppe 🍷	CHF 12
Kürbiscrèmesuppe 🍷 Kernöl	CHF 12
Geflügelbouillon Einlage	CHF 12
Rindsbouillon Flädli	CHF 12
Pilzcrèmesuppe 🍷 Rahm	CHF 12
Gerstensuppe 🍷 Gemüse	CHF 12
Zwiebelsuppe 🍷 Käsecrouton	CHF 13

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Zwischengänge

Pasta 🍴 Tomatensauce · Kräuter	CHF 16
Risotto 🍴 Saisonales Gemüse · Sbrinz	CHF 17
Spinat-Ricotta-Ravioli 🍴 Butter · Salbei	CHF 18
Gnocchi 🍴 Rahm · Bergkäse	CHF 18
Eierschwämmli-Ragout 🍴 Rahm · Petersilie	CHF 19
Gerstenrisotto 🍴 Pilze	CHF 18
Gebrautes Saiblingsfilet Kartoffelstampf	CHF 20
Forellenfilet lauwarm Kräuterbutter	CHF 20
Geflügelravioli Gemüsefond	CHF 18
Polenta cremig 🍴 Pilzragout	CHF 17
Kartoffelgratin 🍴 Kräuterrahm	CHF 16

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Hauptgänge

Pouletbrust grilliert (140 g) Jus · Reis · Marktgemüse	CHF 34
Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce · Nudeln · Gemüse	CHF 32
Schweinsnierstück (140 g) Pilzrahmsauce · Spätzli · Gemüse	CHF 34
Kalbsbraten tranchiert (140 g) Eigener Jus · Kartoffelstock · Karotten	CHF 38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (140 g) Rösti · Champignons	CHF 38
Rindsbraten aus der Schulter (140 g) Rotweinsauce · Kartoffelstock · Wurzelgemüse	CHF 36
Hackbraten vom Rind & Kalb (140 g) Jus · Kartoffelstock · Gemüse	CHF 34
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (140 g) Reis · Gurke	CHF 36
Fischfilet gebraten (Tagesfang, 140 g) Zitronensauce · Kartoffeln · Spinat	CHF 36
Lachsfilet gebacken (140 g) Dillrahm · Reis · Broccoli	CHF 38
Gemüse-Lasagne 🍷 Tomate · Béchamel	CHF 30
Pilzrisotto 🍷 Sbrinz · Kräuter	CHF 30

**Auf Wunsch servieren wir gerne eine zusätzliche Portion des Hauptgangs.
CHF 10.– pro Person**

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Desserts

Grüner Apfel Dessert 🍷 Ragout · Sorbet	CHF 12
Vanillepudding 🍷 Beeren	CHF 11
Schokoladenmousse 🍷	CHF 12
Pannacotta 🍷 Fruchtcoulis	CHF 12
Apfelstrudel 🍷 Vanillesauce	CHF 13
Rüblikuchen 🍷 Rahm	CHF 12
Cremeschnitte „Seminar“	CHF 13
Fruchtsalat 🍷 Minze	CHF 11
Joghurtdessert 🍷 Honig · Nüsse	CHF 11
Zitronensorbet 🍷	CHF 10
Tageskuchen	CHF 11
Käseportion 🍷 Garnitur	CHF 13

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Unsere fertigen Seminar-Menüs

Unkompliziert & leicht

3-Gang-Menü

CHF 55

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing 🌿
Pouletbrust grilliert, Jus, Reis, Marktgemüse
Vanillepudding mit Beeren 🌿

4-Gang-Menü

CHF 65

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing 🌿
Tomatencremesuppe mit Basilikum 🌿
Pouletbrust grilliert, Jus, Reis, Marktgemüse
Vanillepudding mit Beeren 🌿

Wenn es schnell gehen soll

3-Gang-Menü

CHF 58

Karotten-Apfel-Salat mit Joghurt 🌿
Hackbraten vom Rind & Kalb, Jus, Kartoffelstock, Gemüse
Fruchtsalat mit Minze 🌿

4-Gang-Menü

CHF 68

Karotten-Apfel-Salat mit Joghurt 🌿
Gemüsebouillon mit Julienne 🌿
Hackbraten vom Rind & Kalb, Jus, Kartoffelstock, Gemüse
Fruchtsalat mit Minze 🌿

Der Klassiker

3-Gang-Menü

CHF 65

Vitello Tonnato klassisch
Kalbsbraten tranchiert, eigener Jus, Kartoffelstock, Karotten
Cremeschnitte „Seminar“

4-Gang-Menü

CHF 75

Vitello Tonnato klassisch
Rindsbouillon mit Flädli
Kalbsbraten tranchiert, eigener Jus, Kartoffelstock, Karotten
Cremeschnitte „Seminar“

Vegetarisches Seminar-Menü 🍴

3-Gang-Menü

CHF 52

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Gemüse-Lasagne
Joghurtdessert mit Honig & Nüssen

4-Gang-Menü

CHF 62

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
Gemüse-Lasagne
Joghurtdessert mit Honig & Nüssen

Festlich & gepflegt

3-Gang-Menü

CHF 72

Hausgebeizter Lachs mit Gurke & Dillrahm
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti, Champignons
Schokoladenmousse

4-Gang-Menü

CHF 82

Hausgebeizter Lachs mit Gurke & Dillrahm
Sellerie-Apfel-Suppe
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti, Champignons
Schokoladenmousse

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Weiterführende Informationen auf einen Blick

Scannen Sie die QR-Codes oder nutzen Sie die klickbaren Links, um detaillierte Informationen zu unseren Räumen, Restaurants, Angeboten und Kontaktmöglichkeiten zu erhalten.

Seminar- & Eventräume

[Übersicht aller Seminar- und Eventräume](#)

[Team-Events, die verbinden](#)



Kulinarik im Thessoni

[tonWERK – Steak & Hummer
Restaurant](#)

[speiseKAMMER – fronKÜCHEN](#)



Ihr Aufenthalt

[Hotelzimmer](#)

[Anfahrt & Kontakt](#)



Wir freuen uns auf Sie!