

## Thessoni – Winter Menu Auswahl

### Menu A

Zupfsalat mit Bergschinken und Ziegenkäsejalousie

\* \* \*

Maispouladenbrust mit Baumnüssen gespickt, Tessiner Polenta  
und Kürbisgemüse

\* \* \*

Mandelschaum auf Safranbiskuit mit Zwetschgensorbet

**3 - Gänge Fr. 78.—pro Person**

### Menu B

Vorspeisenvariation

(Lachs, Hausterrine, Stubenküken, Bergschinken)

\* \* \*

Kürbissuppe mit Trüffel von Ziegenfrischkäse

\* \* \*

Rindsentrecôte mit Pommerysenf gebraten, Rosmarinkartoffeln,  
gepfefferte Karotten

\* \* \*

Zwetschgenstrudel mit Mandarinsorbet und  
Zwetschgenzimtsauce

**4 - Gänge Fr. 92.—pro Person**

### Menu C

Thunfischfilet mit Limetten gebeizt und Lachsforellentatar  
in Kräutercrepe mit Salatspitzen

\* \* \*

Schaumsuppe vom Blattspinat mit Hauskaninchen und  
Crème fraîche

\* \* \*

Kalbsnierstück mit Edelpilzen gefüllt, Balsamico-Pfefferreduktion,  
Manchego-Risotto und glaciertes Gemüse

\* \* \*

Schokoladenvariation mit Feigen

**4 - Gänge Fr. 115.—pro Person**

### Menu D

Black Tiger Garnelen warm und kalt mit Mesclunalat  
und Champagnerdressing

\* \* \*

Zanderfilet mit Basilikumgerste und Tomaten-Safran-Sauce

\* \* \*

Filet vom Hochlandrind mit Heu im Ofen gebraten,  
Rotweinschalottensauce, Polentakrapfen und junges Gemüse

\* \* \*

Dessertbuffet vom Chef Pâtissier

**4 - Gänge Fr. 135.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Menu E

Tafelspitz-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette  
\* \* \*

Dorade und Wildfangcrevette mit Fenchel-Pastis-Polenta,  
Bouillabaissejus  
\* \* \*

Rindsfiletmedaillons, Kürbis-Timbal, Steinpilze, Kerbelwurzel,  
Parmesanchip  
\* \* \*

Glühwein-Minestrone mit Vanille-Lebkucheneis

**4 - Gänge Fr. 115.—pro Person**

## Menu F

Entenleber-Feigenterrine mit Beluga-Linsen und  
Kumquats-Safran-Chutney  
\* \* \*

Mittelmeer-Langoustine und Jakobsmuscheln  
mit einem Blätterteig-Feuilleté, Kräuteröl und Salatspitzen  
\* \* \*

Europäischer Blau-Hummer und Loup de mer auf Ratatouille  
und geräucherten Kartoffeln  
\* \* \*

Kalbsfilet aus dem zürcherischen Tösstal mit geschmorten  
Schalotten, Auberginen und Kartoffeln  
\* \* \*

Mandel-Nougat-Financier mit Birnen-Minestrone und Rotweibutter-Eis

**4 - Gänge Fr. 135.—pro Person**

**5 - Gänge Fr. 165.—pro Person**

## Menu G

Entenleber-Feigenterrine mit Beluga-Linsen und  
Kumquats-Safran-Chutney  
\* \* \*

Essenz von der Wildtaube mit Preiselbeeren-Kürbis-Knödel  
\* \* \*

Hausgeräucherte Bremgartner Quellwasserforelle mit  
Safrangerste und Winterspinat  
\* \* \*

St. Galler Rheintaler Ribel-Ente auf Heu gebraten, Spitzkohl  
mit Entenleber und Polenta  
\* \* \*

Orangen Crème brûlée mit Kastanien-Eis und Lebkuchen-Krokant

**3 - Gänge Fr. 85.—pro Person**

**4 - Gänge Fr. 105.—pro Person**

**5 - Gänge Fr. 120.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Menu H

Sellerie - Meerrettich

\* \* \*

Crèmesuppe mit Wildfangcrevetten

\* \* \*

Lasagne mit Jakobsmuscheln und Fenchelgemüse, Tomaten - Krustentierfond

\* \* \*

Toscana Taube und Tösstaler Charolais – Rinderfilet,  
Steinpilze, Champagner - Wirsing

\* \* \*

Zwetschgen - Tarte mit marinierten Birnen  
und Birnen – Zimtsorbet

**5 – Gänge Fr. 108.— pro Person**

**Zuschlag für Dessertbuffet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person**

## Menu I

Entenleber-Feigenterrine  
mit Beluga-Linsen und Kumquats-Safran-Chutney

\*\*\*

Mittelmeer-Langoustine und Jakobsmuscheln  
mit einem Blätterteig-Feuille, Kräuteröl und Salatspitzen

\*\*\*

Europäischer Blau-Hummer und Loup de mer  
auf Ratatouille und geräucherten Kartoffeln

\*\*\*

Kalbsfilet aus dem zürcherischen Tösstal  
mit geschmorten Schalotten, Auberginen und Pestorisotto

\*\*\*

Mandel-Nougat-Financier  
mit Birnen-Minestrone und Rotweibutter-Eis

**5 – Gänge Fr. 150.— pro Person**

## Menu J

Schwertfisch mit Zitronengras gebeizt und Hummertatar  
mit Kaviarcreme, Zuckererbsen-Salat

\* \* \*

Schaumsuppe von Artischocken mit Jakobsmuscheln  
und kontierten Tomaten

\* \* \*

Pasta Orechiette mit Stubenküken und Eierschwämmli  
und Estragon

\* \* \*

Mango-, Passionsfruchtsorbet mit Pesto vom Thai-Basilikum

\* \* \*

Kalbsfilet mit toskanischen Oliven gebraten, Pinienrisotto  
und Wurzelgemüse

\* \* \*

Mascarponeschäum auf Schokoladenbiskuit mit  
Zwetschgengranite

**6 - Gänge Fr. 145.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Gourmetmenu

Aperitifhäppchen

\* \* \*

Entenleber-Terrine auf Pastinaken-Apfel-Tartar,  
Grapefruits-Olivenöl-Vinaigrette

\* \* \*

Hummer-Champagnersuppe mit Jakobsmuscheln

\* \* \*

Gebratene Mittelmeer-Königs-Dorade auf Kürbis und Beluga-Linsen

\* \* \*

Mandarinen-Lebkuchenminestrone und das Mandarinen-Sorbet

\* \* \*

Acht Wochen am Knochen gelagertes Swiss Gourmet-Rindsfilet  
auf getrüffelter Polenta, Lardo Colonnata

Kerbelwurzel-Gemüse

\* \* \*

Orangen-Parfait mit Blutorangen-Basilikumsauce, Granatapfelkerne  
Ananas-Safran-Minestrone

\* \* \*

Rohmilchkäse vom Wagen

**8 - Gänge Fr. 165.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Menus - zum selber zusammenstellen

### Menu I

#### Vorspeise 1

Herbstliche Salatvariation mit Linsen und Lachs-Crêpes-Rouladen

**oder**

Randen-Carpaccio mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola-Pesto, Salatspitzen und gerösteten Olivenbrotscheiben

#### Vorspeise 2

Kürbisrahmsuppe mit Steinpilzen

**oder**

Zanderfilet aus Schweizer Seen auf einem Fenchel-Pilz Beet, Safranjus

**oder**

Grillierter Schwertfisch Cima die rapa an einer Limonen-Honig-Marinade

\*\*\*\*\*

#### Hauptgericht

Kalbshohrücken mit Kräuterkruste auf Wurzelgemüse

Baumnuss-Spätzli, Rotweinjus

**oder**

Rindshohrücken auf Wurzelgemüse

Baumnuss-Spätzli, Rotweinjus

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Zwetschgen-Charlotte mit Apfel-Zimt-Kompott, hausgemachtes Sorbet

**oder**

Warmer Schokoladekuchen auf Sauerkirschen,  
hausgemachtes Rotweinbutter-Eis

**oder**

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Pâtisserie

#### Bitte wählen Sie aus:

**3 Gerichte Fr. 81.— pro Person**

**4 Gerichte Fr. 98.— pro Person**

**Zuschlag für Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Menu II

### Vorspeise 1

Salatvariation mit konfierten Tomaten, Avocado  
und drei gebratenen Wildfang-Riesencrevetten, Sellerie-Stroh

**oder**

Wirsing-Karottensalat mit geräucherter Entenbrust und Süsskartoffel-Estragon-Vinaigrette

### Vorspeise 2

Königs-Doradenfilets auf Lauch-Parmentier (Lauch-Kartoffeln) und Beluga-Linsen

**oder**

Pasta Trofie (Südtaliesische Pasta) mit frischen Tomaten und Artischocken

**oder**

Saltimbocca vom Atlantik-Kabeljau auf grillierten Kürbis,  
Champagner- Risotto, Tomaten-jus

\*\*\*\*\*

### Hauptgericht

Regionales Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalottenkonfit  
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, getrüffelte Polenta

**oder**

Regionales Swiss Gourmet Kalbssteak mit Schalottenkonfit  
Thymian-Auberginen mit Kräuter-Pesto, Getrüffelte Polenta

\*\*\*\*\*

### Dessert

Aprikosen-Strudel mit marinierten Orangen, Vanille-Zimt-Espuma  
und Apfel-Calvados Sorbet

**oder**

Orangen-Tiramisu mit kalter Weinschaumcrème  
und Passionsfrucht-sorbet

**oder**

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Pâtisserie

**Bitte wählen Sie aus:**

**3 Gerichte Fr. 95.— pro Person**

**4 Gerichte Fr. 110.— pro Person**

**Zuschlag für Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.—pro Person**

# Thessoni

— classic & home —

## Menu III

### Vorspeise 1

Geräucherte Entenbrust auf Karotten-Carpaccio und jungen Salatspitzen,  
Kräuter-Orangen-Vinaigrette

**oder**

Salatspitzen, Blätterteigkissen mit Kürbis-Crème brûlée,  
Pinienkern-Vinaigrette

### Vorspeise 2

Kastanien-Schaumsüppchen mit Wildfang-Riesencrevetten

**oder**

Hausgemacht Pasta «Linguine» mit Tomaten und Jakobsmuscheln

### Vorspeise 3

Zander aus unseren Schweizer Seen auf Kartoffel-Wurzelgemüse, Safranjus

**oder**

An der Leine geangelter Mittelmeer-Wolfsbarsch auf Steinpilzen

\*\*\*\*\*

### Hauptgericht

Filet vom Zürcher Oberländer Weidekalb mit Oliven und Tomaten,  
Federkohl und Kohlrabi, Pinot Noir-Risotto

**oder**

Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalotten-Konfit,  
Kerbelwurzel und Senfkohl, getrüffeltes Polenta, Rotweinjus

\*\*\*\*\*

### Dessert

Überbackene Mango auf Schokoladen-Biskuit, marinierten Orangen, Vanille-Zimt-Espuma,  
Apfel-Calvados Sorbet und Passionsfrucht Sorbet mit Minze

**oder**

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

### Bitte wählen Sie aus:

**3 Gerichte Fr. 98.— pro Person**

**4 Gerichte Fr. 115.— pro Person**

**5 Gerichte Fr. 130.— pro Person**

**Zuschlag Dessertbufferet in einem Bankettsaal Fr. 15.— pro Person**

Alle Preise exklusive 7.7% Mwst