

frontKUECHE

Surf & Turf – BBQ von der FrontkücheEssen à discrétion mit Frischprodukten
und vor Ihren Augen gekocht

Abendangebot (Saisonale Anpassungen vorbehalten)

Vorspeisen

- Käseplatte von lokalen Biobauern
- Rauchlachs mit Limetten, Kräutern und Forellenkaviar

Tatarangebot

- Lachstatar
- Linsentatar
- Gemüsetatar
- Rindstatar

Dazu verschiedene Beigaben zum selber einmischen

Spezial am Freitag und Samstag

- Meeresfrüchte-Cocktail mit Limetten Dressing und Orangenöl
- Tunfischstatar

Salatbuffet saisonal angepasst, mit hausgemachten Dressings**8 Sorten**

- Mais-Wasabi
- Kichererbsen / Peperonissalat
- Schweizer Käsesalat mit Wurst
- Fenchelsalat
- Gurkensalat
- Rot- Weisskohlsalat
- Würz-Salat / Apfel
- Chinakohlsalat
- Selleriesalat
- Tomaten/Chili
- Apfelsalat
- Lauch-Melonensalat
- Kartoffelsalat
- Reissalat
- Blumenkohlsalat
- Eiersalat
- Tabouleh
- Humus

3 Sorten Blattsalat & 5 Rohkostsalate

- Karotten
- Gurken
- Blumenkohl blanchiert
- Zucchini
- Saisonales Gemüse
- Eichblatt
- Eisberg
- Frisee
- Rucola
- Nüssli
- Chicco rosso
- Chicorée
- Selleriesalat
- Lollo rosso / bianco
- Portulak

Spezial

- Tofu mit exotischen Aromen mariniert
- Schafs- und Ziegenkäse mariniert mit Grillgemüse und Oliven
- Roastbeef mit Pfeffervinaigrette
- Gazpacho von lokalem Gemüse
- Lokale Fleischspezialitäten und Trockenspeck mit Feigen
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und altem Essig
- Grillgemüse

Dressings**4 Sorten**

- Vitaldressing
- Italienisches Dressing
- Französisches Dressing
- Pommery- Senfdressing
- Feigendressing
- Cocktaildressing
- Ingwer- Limettendressing
- Orangendressing

Thessoni
home

Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf

Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com | www.thessoni.com

frontKUECHE

Surf & Turf – BBQ von der FrontkücheEssen à discrétion mit Frischprodukten
und vor Ihren Augen gekocht**Beilagen**

- gehacktes Ei
- Speck
- Croutons
- Kräutermischung in Öl
- Essig, Gewürze 3 Sorten
- Oliven, Kapern
- Zwiebelwürfel, Hüttelkäse

Suppe

- Aargauer Gemüsesuppe mit Schweizer Rahm und Graubrotcroûtons

Hauptspeisen

- Rindssteak
- Blacktigergarnelle
- lokale Fische der Saison
- Muscheln mit Wurzelgemüse
- Steak des Monats
- Kalbsplätzli
- Lammkotelet
- Sparerips
- Cordon bleu
- Genfer Kaninchen
- Graubündner Hirschmedaillons
- Zanderfilet
- Forellenröllchen
- Thunfisch
- Doradenfilet
- Seeforelle
- Jacobsmuscheln
- Flusskrebse
- Hummer je nach Saison
- Pulpo

Vegetarische Gerichte

- Tofuschnitzel
- Cassoulet, Strudel
- Kartoffelomlette

Saucen und Buttermischungen

- Kerbelsauce, Strauchtomatensauce, Rahmsauce mit grobem Pfeffer, Safransauce
- Kräuterbutter, Orangenbutter

Beilagen und Gemüse

- Vichykarotten
- Wirsing mit Schweizer Sauerrahm und Estragon
- Gemüse-Cassoulet
- Blumenkohl mit Mandeln
- Kartoffel-Waldpilzgratin
- Tessiner Polenta
- Graubündner Pizokel
- Schaffhauser Böllertünne
- Kapuns
- Rösti
- Gemüselinsen mit Gewürzen
- Hirse mit Trockenfrüchten
- Saisonales Gemüse, Pilze aus dem Wok
- Wurzelgemüse
- Lauchintopf «Vaudoise»

Dessertbuffet

- Erdbeeren Macarons
- Bündner Nusschnitte
- Limetten
- Marsmallows
- Weisses Schokoladenmouse
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Schokoladenmousse
- Schoko-Bananen Roulade
- Schoko-Kirsch Roulade
- Erdbeer Marshmallows
- Tiramisu
- Himbeerroulade
- Zitronenroulade
- Schoko Pistazien Macarons
- Erdbeeren Marshmallows
- Schokoladen Joghurt-Erdbeerschnitte
- Schoko-Bananen Cake
- Panna Cotta mit Aprikosenspiegel
- Bruchschokolade
- Choco Bananenroulade
- Choco Kirschenroulade