

Thiemo's Mittagsmenü

Fragen Sie unseren Service, was wir Ihnen heute Mittag
Frisches und Feines anzubieten haben

Süppli im Tassli
saisonal & hausgemacht
CHF 7

Tages-/Wochenhit
Frisch eingekauft und als hausgemachter Tageshit
auf den Mittagsteller gezaubert
CHF 21-25

Vorspeisen

Winterblattsalat

Eingelegte Birne, Belper Knolle, geröstete Kerne
CHF 6 / CHF 12

Handgeschnittenes Rindstatar

Hausgemachtes Chutney, süß-saure Pickles, Quinoa
CHF 24

Hausgemachte Wildterrine

eingelegte Feigen, Feigensenf, fermentierte Baumnuss
CHF 20

à la carte für jeden Gusto

«Veggiepower»

Steinpilz-Ricotta-Raviolo

Winterspinat, Pinien, Kernöl Beurre blanc
CHF 26

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Sautierte Kräuterseitlinge, Baumnuss-Kräuterpesto, Parmigiano reggiano
CHF 26

«Weidelust»

Rib Eye Cap vom Weiderind

Weisswein-Risotto, Winter-Ratatouille, Jus
CHF 28

«Wild auf Wild»

Rehfiletgeschnetzeltes Waldpilzrahmsauce

Schupfnudel, Rotkraut, Marroni
CHF 38

«Prachtsfang»

Fangfrischer Tagesfisch

Kartoffelgnocchi, Winter-Ratatouille, Kräutersauce
CHF 28

Ein süßes Happy End am Mittag

Kleines Tagesdessert
CHF 7

Panna Cotta
Saisonal garniert
CHF 7

Mango-Crème Brûlée
10 CHF

Glace oder Sorbet
Nuss-Ahornsirup, Caramel, Schokolade, Vanille,
Mango-Passion, Zitrone, Himbeer
CHF 4 / pro Kugel

Thiemo's Menüempfehlung

Winterblattsalat

Eingelegte Birne, Belper Knolle, geröstete Kerne

«Weidelust»

Rib Eye Cap vom Weiderind
Weisswein-Risotto, Winter-Ratatouille, Jus

oder

«Prachtsfang»

Fangfrischer Tagesfisch
Kartoffelgnocchi, Winter-Ratatouille, Kräutersauce

Dessert Surprise

3-Gänge-Menü CHF 39