

Menu

Dienstag, 22. April 2025

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat
oder
Spargelcrèmesuppe, Kräuter-Baumnusspesto

Classic Menü CHF 21
Linguine Bolognese

Classic Menü Vegi CHF 19
Linguine aglio olio e peperoncino

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat (gross)
Hausgemachte Frühlingsrolle, Gemüsestreifen, getrocknete Aprikosen
CHF 14

Weiderind Tatar 80g
Radiesli Schnittlauchcrème, Belper Knolle
CHF 24

Hausgemachte Stenpilzraviolo
Pinienspinat, Bärlauchpesto, Pecorino romano
CHF 26

Tagliata vom Weiderind
Weissweinrisotto, Marktgemüse, Rucola
CHF 44

Coupe Rhabarber
Meringue, Vanilleglace, Himbeersorbet, Granola
CHF 13

Frischgebackener Schokoladenkuchen
Crème fraiche, Granatapfel, salted Caramelglace
CHF 15

Menu

Mittwoch, 23. April 2025

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat
oder
Spargelcrèmesuppe, Kräuter - Baumnusspesto

Classic Menü CHF 21

Pouletbrust vom Grill, sizilianische Caponata, Beluga Linsen

Classic Menü Vegi CHF 19

Burrata aus Apulien, sizilianische Caponata, Beluga Linsen

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat (gross)

Hausgemachte Frühlingsrolle, Gemüsestreifen, getrocknete Aprikosen
CHF 14

Weiderind Tatar 80g

Radiesli Schnittlauchcrème, Belper Knolle
CHF 24

Hausgemachte Stenpilzraviolo

Pinienspinat, Bärlauchpesto, Pecorino romano
CHF 26

Tagliata vom Weiderind

Weissweinisotto, Marktgemüse, Rucola
CHF 44

Coupe Rhabarber

Meringue, Vanilleglace, Himbeersorbet, Granola
CHF 13

Frischgebackener Schokoladenkuchen

Crème fraiche, Granatapfel, salted Caramelglace
CHF 15



thiemo's

EVENTS & CATERING

Menu

Donnerstag, 24. April 2025

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat
oder
Tomatencrème, Oregano & Kräutercroûtons

Classic Menü CHF 21

Hausgemachte Polpette, Gemüsesugo, Rosmarinkartoffeln

Classic Menü Vegi CHF 19

Gebackener Blumenkohl, Feta, Cherrytomaten, Rosmarinkartoffeln

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat (gross)

Hausgemachte Frühlingsrolle, Gemüsestreifen, getrocknete Aprikosen
CHF 14

Weiderind Tatar 80g

Radiesli Schnittlauchcrème, Belper Knolle
CHF 24

Hausgemachte Stenpilzraviolo

Pinienspinat, Bärlauchpesto, Pecorino romano
CHF 26

Tagliata vom Weiderind

Weissweinrisotto, Marktgemüse, Rucola
CHF 44

Coupe Rhabarber

Meringue, Vanilleglace, Himbeersorbet, Granola
CHF 13

Frischgebackener Schokoladenkuchen

Crème fraiche, Granatapfel, salted Caramelglace
CHF 15

Menu

Freitag, 25. April 2025

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat
oder
Tomatencrème, Oregano & Kräutercroûtons

Classic Menü CHF 21

Schweizer Forellenfilet, Rahmspinat, Langkornreis

Classic Menü Vegi CHF 19

Djuvec Reis, Quark-Kräuterdip, Sprossen

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat (gross)

Hausgemachte Frühlingsrolle, Gemüsestreifen, getrocknete Aprikosen
CHF 14

Weiderind Tatar 80g

Radiesli Schnittlauchcrème, Belper Knolle
CHF 24

Hausgemachte Stenpilzraviolo

Pinienspinat, Bärlauchpesto, Pecorino romano
CHF 26

Tagliata vom Weiderind

Weissweinsrisotto, Marktgemüse, Rucola
CHF 44

Coupe Rhabarber

Meringue, Vanilleglace, Himbeersorbet, Granola
CHF 13

Frischgebackener Schokoladenkuchen

Crème fraîche, Granatapfel, salted Caramelglace
CHF 15