

Sommerfrische à la carte

Vorspeisen

Frühsommerblattsalat

Pilz, Croûtons, Gartenkräuter
CHF 10

Burrata aus Apulien

Seeländer Cherrytomaten,
Sonnenblumenkerne-Pesto, Rucola
CHF 16

Jolly Melonenkaltschale

Minze, weisser Portwein
CHF 12
mit Bio Black Tiger Crevette
CHF 18

Tatar vom Weiderind

Jolly Melone, Schalotten, Macadamia
CHF 24 | CHF 36

Dorade royale Ceviche

Gurke, Gin, Senfsaat
CHF 22

thiemo^s

EVENTS & CATERING

www.thiemoevents.ch

Hauptgänge

Lammgigot 36 Std. niedergegart unter der Pfefferkruste

Kartoffeltortilla, Erbsengemüse, Paprikacoulis

CHF 33

Simmentaler Rib-Eye Steak 250g

Basilikum-Risotto, grüne Spargel, Sherry-Jus

CHF 41

Kalbssteak aus dem Freiamt 180g oder panierte Kalbsschnitzel

Weisser Spargel, Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise

CHF 48

Sautiertes Wolfsbarschfilet

Zitronenrisotto, getrocknete Tomaten und Oliven

CHF 35

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Erbsengemüse, Pecorino romano, Rucola

CHF 26

Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli

Baby-Spinat, Salbeibutter, Parmesan

CHF 26

Desserts

Giandujamousse Halbkugel

Pfeffer-Erdbeeren, Haselnussmeringue,
Zitronensorbet
CHF 12

Thymian Panna Cotta

Himbeeren, Kalamansi, Mandeltuille
CHF 12

Sorbetvariation

CHF 10