

Walliser Genussfestival

Vorspeisen

Thiemo's farbenfroher Frühlingsblattsalat

Walliser Bergkäsekrokette, getrocknete Aprikosen, fermentierte Baumnuss
CHF 14

Fendant-Crèmesuppe

Schinkenschaum, Kräutercroûtons
CHF 13

Graved Alpenzander vom Susten

Buttermilchvinaigrette, Granny Smith, Stangensellerie
CHF 24

Thiemo's Walliser Plättli (ab 2 Personen)

Rohschinken vom Alpschwein, Chermignon-Kräuterspeck,
Fendantwurst, Berg- und Hobelkäse, Butter, Gemüsepickles,
hausgebackenes Roggenmischbrot
CHF 36

Tatar vom Schweizer Weiderind 80g

Süss-saure Radiesli, Schnittlauchcrème, Belper Knolle
CHF 24

thiemo^s

EVENTS & CATERING

www.thiemoevents.ch

Hauptgänge

Schweizer Lammschulter 36 Std. niedergegart
Bohnen-Cassoulet, Bramata-Polenta, Bärlauch-Jus
CHF 38

Entrecôte vom Schweizer Weiderind 200g
Pataclette, grüner Spargel, roter Chimichurri
CHF 48

La perche Loë, Eglifilet
Fendant-Risotto, Cedro Zitrone, Gartenerbsen
CHF 42

Gommer Nüdeli
Babykarotten, Gartenerbsen,
Safranschaumsauce Belper Knolle
CHF 28

Crémiges Grünspargel-Risotto
Gommer Fee, Cedro Zitronen, karamellierte Pecannüsse
CHF 32

Desserts

Walliser Käseplättli

Gommer Fee, Walliser Hobelkäse, Walliser Bergkäse, Feigensenf, hausgemachtes Chutney, hausgebackenes Roggenmischbrot

CHF 15

Frischgebackener Schokoladenkuchen

Mango-Aprikosen-Salsa, griechischer Joghurt, Passionsfruchtsorbet

CHF 15

Coupe Rhabarber

Meringue, Vanilleglace, Himbeersorbet, Granola

CHF 13

Sorbetvariation

Himbeer, Mango-Passion, Zitrone, Mandarine

3 Kugeln CHF 10