thiemos
EVENTS & CATERING

Herbst à la carte

Vorspeisen

Nüssler Salat
Wachtelei, schwarze Nuss, Speck
CHF 15

Maronencrèmesuppe
Boskoop-Apfel, Jaipur-Curry, Granatapfel
CHF 14

Wildterrine
Sellerie, Curry-Kürbis, Brombeerchutney
CHF 20

Tatar Weiderind
Crème fraiche, Pfifferlinge, Belper Knolle
CHF 25

Alpenlachs-Mosaik
Mariniertes Herbstgemüse, Wasabischaum, Quinoa
CHF 24

thiemos
EVENTS & CATERING

Hauptgänge

Thurgauer Apfelschwein-Kotelett
Fregola Sarda, Winterspinat, Portweinjus
CHF 34

Hirschhaxe niedergegart
Rotkraut, Marroni, Kürbis
CHF 36

Rehfiletgeschnetzeltes
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
CHF 42

Valperca Eglifilet
Fregola Sarda, Winterspinat, Pfifferlinge
CHF 38

Kürbis-Raviolo
Wirz, Manchego DOP, Kürbiskernöl
CHF 28

Alles vom Wild ohne Wild
CHF 32

thiemos
EVENTS & CATERING

Desserts

Fleur de prunier
Mohn, Marzipan, Pflaume
CHF 15

Gianduja Bananen Würfel
Erdnuss, Mango, Krokant
CHF 15

Vermicelles
Rahm, Meringue
CHF 12

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Rahm, Meringue
CHF 14