

**Visionen einer Leidenschaft**

in den Restaurants

meisterWERK + feinWERK

*Rolf Grob*

im Hotel Thessoni classic



Die Natur ist weise



## Die Kollektion

Unser Küchenteam heisst Sie mit einer kleinen Einleitung herzlich willkommen:

### Entenleber-Feigenterrine

mit Belugalinsen und Kumquats-Safranchutney

### Mittelmeerlangoustine und Jakobsmuscheln

mit einem Blätterteigfeuilleté, Kräuterolivenöl und Salatspitzen

### Essenz von der Wildtaube

mit Preiselbeeren-Kürbisknödel

### Pot-au-feu vom heimischen Flusskrebs

mit Wurzelgemüse und Fenchel

### Hausgeräucherte Bremgartner Quellwasserforelle

mit Safrangerste und Winterspinat

### Europäischer Blauhummer

auf Ratatouille und geräucherten Kartoffeln

### St. Galler Rheintaler Ribel-Ente

auf Heu gebraten, Spitzkohl mit Entenleber und Polenta

### Weidelammrücken oder Damhirsch aus dem zürcherischen Tösstal

mit geschmorten Schalotten, Auberginen und Kartoffeln

### Orangen-Crème brûlée

mit Kastanieneis und Lebkuchenkrokant

### Mandel- und Nougatfinancier

mit Birnenminestrone und Rotweibuttereis

### Preise Kollektionen

3 Gerichte	98.00
4 Gerichte	125.00
5 Gerichte	139.00
6 Gerichte	149.00 in kleinen Portionen
7 Gerichte	159.00 in kleinen Portionen

### Kollektion – Menu Surprise – «Grand Cru»

Rolf Grob kocht Ihnen ein überraschendes, tagesfrisches Menu, indem der Hauptgang dabei aus Kalb- oder Rindfleisch aus unserem Reifeschrank besteht.

6 Gerichte inkl. Dessert oder Rohmilchkäse, Friandises, Pralinen 159

Zu allen Gerichte servieren wir Ihnen:  
Hausgemachte Brote oder glutenfreies, hausgemachtes Brot, Fleur de sel, kaltgepresste Olivenöle, Entenschmalz

## Aperitifempfehlung

Der grüne Smoothie	10cl	15
Champagner Gosset Grand Reserve brut, Frankreich	10cl	16

## Weinbegleitung

Unser Sommelier serviert Ihnen eine Auswahl an passenden Weinen

3 Weine	30 / Person
4 Weine	40 / Person

Ausser die klassischen Brote und einigen Dessertkomponenten sind alle Gerichte glutenfrei. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir halten uns an die Grundsätze von Pure Food und wenn immer möglich an die Idee der Ursprungsküche.

Alle Preise inklusive 8% Mwst

