



GENIESSER DEPOT.de

Feines für die Küche und den Weinschrank zuhause
finden Sie ab sofort im unseren Partner-Shop.

In 2-3 Tagen nach Bestelleingang steht Ihre Ware frisch
und sachgerecht gelagert bei THUNS zur Abholung bereit,
oder wir senden diese an Ihre Wunschadresse.

Frische Austern - Gillaudeau

Von der La Rochelle zugewandten Seite
der Ile d'Oléron stammt eine Auster der
absoluten Spitzenklasse - die Gillaudeau.
Die Größe ist M4 (ca. 75g brutto).

Art.: 29959 // 24 St. = EUR 43,90



„Fraenzi“ Fürstlich Castell'sches Domänenamt/Franken

Mit Abstand unser Lieblings-
Frizzante deutscher Herkunft.
Laut Gourmet-Führer „Gault-
Millau“ gehört er zu den besten
Perlweinen Deutschlands.

Art.: 39845 // 0,75l = EUR 7,60



Trüffelsalsa Appennino

Lassen Sie sich von der Intensität des
Trüffelaromas überraschen und verwandeln
Sie einfache mediterrane Gerichte
in ein Festessen. Auch zum verfeinern
von Saucen oder zu Gegrilltem.

Art.: 29628 // 90 g = EUR 9,49

Art.: 29629 // 180 g = EUR 16,69

Art.: 29630 // 500 g = EUR 32,29



Kaviar vom Zuchtstör aus Aquakultur

Primus Silver Kaviar
Art. Nr.: 99846

10 g = EUR 11,-
30 g = EUR 29,-
100 g = EUR 100,-

Primus Gold Malossol
Art. Nr.: 99847

Dieser Kaviar wird mit einer beson-
ders geringen Menge Salz versehen.
Daher trägt er die Qualitätsbezeich-
nung „malossol“.

30 g = EUR 55,47
50 g = EUR 92,45
100 g = EUR 184,90

Räucherpellets aus Jack Daniel's Whiskeyfässern



So wie ein Gewürz
beim Kochen,
sorgen diese Pel-
lets für ein wür-
ziges Raucharoma
beim Grillen. Jack
Daniel's Wood
Chips werden zu
100% aus Whis-
keyfässern der Jack Daniel's Dis-
tillerie hergestellt. Geeignet für Gas-,
Holzkohle- und Elektrogrills.

Art.: 34423 // 1kg = EUR 11,19

Räucherpellets Hickoryholz Ahornbaum / Mesquiteholz

Die Pellets bestehen zu 100% aus
Holzspänen der jeweiligen Sorte. Ein
Beutel reicht für ca.10 Anwendungen.
Geeignet für Gas-, Holzkohle- und
Elektrogrills.

Art.: 34424 // 450g = EUR 7,49

Art.: 34738 // 450g = EUR 7,49

Art.: 34739 // 450g = EUR 7,49



Sehr geehrte Damen und Herren,
vor zehn Jahren, am 8. August 2001, feierten wir nach dreiwöchiger Renovierung die Eröffnung des neuen Restaurants. Hieran erinnern wir im August mit einem Vier-Gänge-Jubiläumsmenü samt besonderem Clou! Seit dem Eröffnungsjahr ist unser Haus mit Hotel und Restaurant auch im Internet präsent. Heute gibt es sogar einen Internetshop mit Wein & Delikatessen und, seit wenigen Tagen, unseren eigenen Facebook-Auftritt. Werden Sie „Fan“ und erfahren Sie zuerst von Neuigkeiten oder Rezepten aus unserer Küche.

Wie Sie wissen, erscheint unser Restaurant seit Jahren in den Listen diverser Restaurantführer. Aktuell empfiehlt uns auch das Magazin „Der Feinschmecker“ in seiner Ausgabe Juli 2011. Ein Auszug: „Die internationale Weinkarte ist moderat kalkuliert. Da trinken wir gleich ein Gläschen mehr und verzeihen dem flotten und aufmerksamen Service, dass er die Stammgäste bevorzugt“. Wenn wir hierzu eine Empfehlung aussprechen dürfen: Werden Sie Stammgast, wenn Sie es nicht schon sind – und gegen ein Gläschen mehr haben wir nichts einzuwenden.

Wir heißen Sie herzlich willkommen bei Thuns!



HERBST • WINTER 2011

8. bis 20. August

Jubiläumsmenü

Bestellen Sie unser 10-Jahre-Thuns Menü zusammen mit der empfohlenen Weinbegleitung und wir laden eine Person zu dem Menü ein. Menü: Eingelegte Pfifferlinge und Mousse von jungem Ziegenkäse mit hausgemachten Falafel / Scharf angebratener Lachs auf Garnelenrisotto und Lachstatar im Safran-Zitrusschaum / Rosa gebratene Ochsenhüfte „Rossini“ mit Entenstopfleber und Portwein-Essigjus, Sommerwirsing und Kartoffelkrapfen / Thuns Dessertvariation.

EUR 56,-

1. bis 30. September

Tapas & Torres

Genießen Sie raffinierte Tapas als Menü oder einzeln. Weine von Miguel Torres – auch im offenen Ausschank – machen die Urlaubserinerung perfekt.

Samstag, 1. Oktober ab 18.00 Uhr

Abendbrot

Nach Vorspeisen von Ihrem Tischbuffet schöpfen Sie warme Hauptgerichte aus Terrinen: Kaisers Versetal-Forelle mit Kartoffelwickel und Senf-Belugalinsen / Kalbskönigsberger in Kapernvelouté mit Petersilienkartoffeln / Sauerländer Rehragout mit Preiselbeeren und Semmelknödeln. Süßer Abschluss ist ein warmer Apfelstreusel mit Rahmeis.

Abendbrot EUR 30,-

Dienstag, 1. 11. (Allerheiligen)

Kochkurs mit Gans

Hier haben Sie noch einmal die Möglichkeit, einen Kochkurs einzeln zu buchen. Weitere führen wir gerne bei Gruppenbuchungen durch.

Kochkurs für Sie und einen Gast inkl. alkoholfreier Getränke, Kaffeepause mit Kuchen, Menü und begleitende Weine, Rezeptmappe & Foto-CD EUR 230,-

Menü & Wein für einen weiteren Gast EUR 70,-

1. November bis 16. Dezember

Wie das duftet

Auf Vorbestellung servieren wir für 4 Personen eine Gans in zwei Gängen plus feiner Gänsekraftbrühe. Zu einer Flasche Novello vom toskanischen Weingut Rocca delle Macie laden wir ein.

Gänsebraten in zwei Gängen plus Gänse-Consommé EUR 140,00 für 4 Personen (35,- EUR pro Person) inkl. 1 Flasche Novello.

Freitag, 18. November ab 19.00 Uhr

Gänsemenü

Nach einem Glühweinpfang mit Gänsequiche bitten wir zu Tisch. Hier genießen Sie ein feines Menü von der Gans in vier Gängen.

Menü inkl. Glühweinpfang EUR 49,-

Samstag, 3. Dezember ab 18.30 Uhr

Gänsebuffet

Wir begrüßen Sie bei zweierlei Glühwein und Gänsequiche auf der Terrasse. Anschließend wählen Sie Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Buffet.

Gänsebuffet inkl. Glühweinpfang EUR 42,-

Samstag, 17. Dezember ab 19.00 Uhr

Weihnachtliche Küchenparty

Traditionell versetzen wir Sie am letzten Samstag vor Heiligabend in Weihnachtsstimmung. Genießen Sie allerlei Köstlichkeiten in unserer Küche und an Ihrem Tisch.

Küchenparty inkl. Aperitifempfang EUR 53,-

26. Dezember

2. Weihnachtstag

Genießen Sie am Mittag oder am Abend unser Weihnachtsmenü sowie à la carte. Als Dankeschön erhält jeder Gast eine kleine Weihnachtsüberraschung.

Samstag, 31. Dezember ab 19.00 Uhr

Silvestermenü

Mit einem festlichen Menü in fünf Gängen verabschieden wir uns von 2011.

Menü inkl. Champagner-Aperitif EUR 69,-

6. Januar 2012 ab 18.00 Uhr

Drei-Königs-Menü

Genießen Sie ein Menü in drei Gängen und zwei Varianten zum Preis von EUR 30,00. Wir informieren Sie rechtzeitig auf unserer Webseite.

Ihre Weihnachtsfeier

Ab Oktober veröffentlichen wir unsere Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier im Internet. Gerne verschicken wir diese auch per Post oder als Fax.