



HOTEL RESTAURANT

TAMINA
2024



Menu Vorschläge für Vereine oder Gruppen ab 10 Personen

Unsere Menu Vorschläge sollen Anregungen vermitteln. Das endgültige, auf Sie zugeschnittene Menu werden wir gerne mit Ihnen besprechen.

Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service zu bieten, wählen Sie für Ihren Anlass nur ein Menu aus – mit Ausnahme der Vegetarier und Kinder.

Hier noch einiges, dass Sie wissen sollten:

Bitte teilen Sie uns die Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Sind Kinder, Vegetarier oder Allergiker dabei, so lassen Sie es uns wissen.

Die bis am Vorabend gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich.

Bei späteren Abmeldungen wird 50% des Menüpreises in Rechnung gestellt.

Herzlich Willkommen

Ihre Gastgeber-Familien Sprecher und Bianchi

Tel. 081 306 11 73 www.tamina-hotel.ch Mail info@tamina-hotel.ch

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7.7 % inbegriffen.

Hauptgerichte

Tellervorschläge für Vereine oder Gruppen ab 10 Pers.

Schweinefleisch

Teller 1	Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	31.50
Teller 2	Schweinsragout Jäger Art, Kartoffelstock und Gemüse	27.50
Teller 3	Schweinssteak mit Pfeffersauce Pommes Frites und Gemüse	32.50



Gemischtes Fleischarten

Teller 4	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Senf und Rüeblli Salat	22.50
Teller 5	Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	21.50



Kalbfleisch

Teller 6	Kalbsvoressen nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock und Gemüse	30.50
Teller 7	Kalbsschnitzel mit feiner Steinpilzrahmsauce, Nüdeli und Gemüse	42.50



Rindfleisch

Teller 8	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	28.50
Teller 9	Gespickter Rindsbraten mit Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzeli und Gemüse	35.50

Geflügelfleisch

Teller 10	Gebratene Poulet Brust mit Pepperonistreifen, Nüdeli und Gemüse	32.50
Teller 11	Pouletbrust Geschnetzeltes mit Currysauce, garniert mit Früchten und Trockenreis	32.50



Fischgerichte

Teller 12	Pochierte Lachstrache mit Sauce Hollandaise, Reis und Gemüse	30.50
-----------	---	-------



Vegetarisch

Teller 13	Frische Rösti mit Gemüse belegt und mit Raclette Käse überbacken	27.50
Teller 14	Ravioli mit Gemüsefüllung An herzhafter Tomatensauce und Kräutern	26.50



Vorher dem Hauptgericht für die Gesellschaft

Saisonale Cremesuppe	8.00
Kleiner grüner Salat	8.00

Nach dem Hauptgericht

Kleines Eis-Dessert	8.00
---------------------	------

Vorschlag A

3 Gang Menu 47.00

Bunter grüner Blattsalat

Cordon Bleu vom Schwein
Pommes Frites und frische Gemüsegar nitur

Apfeltraum Törtchen mit Vanille-Eis und Rahm



Vorschlage B

3 Gang Menu 46.00

Bunter grüner Blattsalat

Schweinssteak an Pfeffersauce
Pommes Frites und frische Gemüsegar nitur

Hot Berry 1 Kugel Vanille-Eis mit heissen Beeren



Vorschlag C

3 Gang Menu 45.00

Leichte Gemüsesuppe mit Gemüsewürfeli

Schweins Karree Braten mit Rosmarienj us
Hausgemachter Kartoffelstock und frische Gemüsegar nitur

Kleines Merengue mit 1 Kugel Fruchteis



Vorschlag D

3 Gang Menu 56.00

Bunter grüner Blattsalat

Schweinsfilet am Stück gebraten an Apfel-Calvados Sauce
Kartoffelkroketten und frische Gemüsegar nitur

Hausgemachtes Caramelköpfl i mit Früchten und Rahm



Vorschlag G

4 Gang Menu Fr. 62.50

Leichte Bouillon mit hausgemachten Flädli

Bunter grüner Blattsalat

Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Rösti
Frische Gemüse garnitur

1 Kugel Vanille-Eis mit warmen Waldbeeren



Vorschlag H

3 Gang Menu Fr. 74.00

Knackiger Nüsslisalat mit ital. Dressing und Ei

Rindsfilet „Stroganoff“
mit Paprikarahmsauce, Peperoni Streifen, Speck und Pilzen
Hausgemachte Spätzli und dazu frische Gemüse garnitur

Toblerone -Schoggimousse



Vorschlag K

4 Gang Menu Fr. 69.00

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

Zarte Hirschschnitzel „Diana“ an Eierschwämmli –
Wildrahmsauce
Eier-Spätzli und Blaukraut

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Früchten und Rahm garniert



Vorschlag L

3 Gang Menu Fr. 63.00

Bunter grüner Blattsalat

Zartes Schweizer Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce
Kroketten und frische Gemüse garnitur

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren



Vorschlag M

4 Gang Menu Fr. 67.00

Safrancremesuppe mit Rahmhaube

Grüner Blattsalat

Am Stück gebratenes Schweinsfilet dazu Apfel-Calvados Sauce
Pommes Frites und frische Gemüse garnitur

Leichtes Beerenmousse Törtchen garniert mit Beeren



Vorschlag N

4 Gang Menu Fr. 76.00

Safrancremesuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

Zartes Kalbssteak an Morchel Sauce
Kroketten und frische Gemüse garnitur

Apfeltraum Tartelette mit Vanille-Eis und Rahm

