



HOTEL RESTAURANT

TAMINA

Gruppen Vorschläge ab 10 Pers. 2019

Bitte wählen Sie für alle Gäste das gleiche Menu aus – mit Ausnahme der Vegetarier

Tagesrestaurant / Terrasse Rollstuhlgängig
Burastuba / Taminastübli

Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service bieten zu können, wählen Sie für Ihren Anlass nur ein Menu aus.

Vielleicht haben Sie weitere Ideen oder Vorschläge! . . . zögern Sie nicht uns diese mitzuteilen. Für Ihre Wünsche sind wir gerne da! Kommen Sie zu uns und lassen Sie sich beraten.

Herzlich Willkommen
Ihre Gastgeber-Familie Sprecher und Bianchi

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

Teller-Gerichte

Bitte wählen Sie für alle Gäste das gleiche Menu aus – mit Ausnahme der Vegetarier

Suppe	Tomatencreme / Karottencreme / Kürbiscreme / Gemüsecreme Leichte Bouillon mit Gemüse, Flädli, Gemüsestreifen	6.50
Salat	Grüner Blattsalat mit hausgemachter Sauce Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce Nüsslisalat mit Ei ital. Dressing (saisonbedingt)	7.00 9.50 13.50
Nr. 1	Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit einer feinen Steinpilzsauce Spätzli und frischer Gemüse garnitur	32.50
Nr. 2	Schweinsbraten an Rotwein Sauce Kartoffelstock und frischer Gemüse garnitur	26.50
Nr. 3	Hausgemachter Hackbraten an Rotwein Sauce Spätzli und frischer Gemüse garnitur	24.50
Nr. 4	CH- Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce Nudeln und frischer Gemüse garnitur	27.00
Nr. 5	Schweinssteak an Pfeffersauce Pommes Frites und frischer Gemüse garnitur	27.00
Nr. 6	Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites und frischer Gemüse garnitur	27.00
Nr. 7	Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Nüdli und frischer Gemüse garnitur	36.00
Nr. 8 Vegi	Knusprige Frühlingsrolle mit süsser Chillisauce und Gemüse garnitur	22.50
Nr. 9 Vegi	Knusprige Rösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken	22.50
Nr. 10 Vegi	Käse-Spätzli mit Apfelmus	22.50

Nr. 20 Teller
Leichte Tagessuppe

Kl. Gemischter Salat

Schweins Braten mit Jus
Hausgemachter Kartoffelstock
Mischgemüse
34.00

Nr. 21 Teller
Leichte Tagessuppe

Kalbgeschnetzeltes nach
Zürcher Art dazu Rösti und
Bohnen

Kl. Merengue Glace
34.50

Nr. 22 Teller
Kl. Gemischter Salat

CH - Pouletbrüstli an Curry
Sauce
Reis , Früchte und Blattspinat

Eisschnitte mit Rahm
34.00

Nr. 23 Teller
Hausgemachte Bündner
Gerstensuppe

Geräuchtes Rippli, Hirschwurst
und Bohnen
Salzkartoffeln

Caramelköppli mit Rahm
33.00

Nr. 24 Teller
Leichte Tagessuppe

Ofen-Fleischkäse
Kartoffelsalat
Rüebli und Bohnensalat

Eisschnitte
27.50

Nr. 25 Teller
Leichte Tagessuppe

Warme Hirschwurst
Kartoffelsalat
Rüebli und Bohnensalat

Eisschnitte
27.50

Bitte wählen Sie für alle Gäste das gleiche Menu aus – mit Ausnahme der Vegetarier

Menus mit Nachservice

Menu A mit Nachservice 58.50

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce

Kroketten

Frische Gemüse garnitur

Panna cotta mit warmen Waldbeeren

Menu B mit Nachservice 57.50

Bouillon mit Flädli

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Frische Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit 1 Kugel Ei

Menu C mit Nachservice mit Kalb 58.00

Menu D mit Nachservice mit Schwein 49.00

Gemischter Salat

Cordon Bleu EIN HIT

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Apfelküchlein mit Vanille-Eis und Rahm

Menu E mit Nachservice 67.50

Grüner Blattsalat mit Bündnerfleisch
und Parmesankäse

Kalbssteak mit Morchel Sauce

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse garnitur

Warme Waldbeeren mit Vanilleglace

Menu F mit Nachservice 57.00

Tomatensuppe

Grüner Blattsalat

Am Stück gebratenes Schweinsfilet

Apfel- Calvados Sauce

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Caramelköppli mit Rahm

Menu G mit Nachservice 66.00

Klare Bouillon mit Gemüsestreifen

Grüner Blattsalat

Rinds-Entrecôte (200 gr.)

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Beeren Mousse Törtchen

Menu H mit Nachservice 76.50

Kürbissuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

Rindsfilet Wellington

An Marsalasauc

Wilder Reis

Gemüse garnitur

Ananas Carpaccio mit Sorbet Eis

Bei den gekennzeichneten Menus servieren wir Ihnen Nachservice wie Beilage und Gemüse garnitur. Fleisch ausgenommen bei Steak, Rind-Entrecote und Cordon Bleu.

Süsse Nachspeisen

Frucht - Eisschnitte mit Rahm	5.50
kleine Meringue mit 1 Kugel Fruchteis	7.00
Caramelköpfli mit Früchten und Rahm	7.50
Beeren Mousse Törtchen garniert mit Beeren	9.50
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	9.50
Original Zuger Kirschtorte	6.00
Warme Waldbeeren mit 1 Kugel Vanille Eis	8.50
Ananas Carpaccio mit fruchtigem Sorbet Eis Varianten	12.00
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Fruchteis und Rahm	9.50
Schokoladenmousse mit Vanilleglace	10.50
Apfel Tartes mit Vanille Eis und Rahm	9.50
Zitronensorbet Eis mit Wodka	11.00
Frische Erdbeeren mit Vanille-Eis (Saison)	9.50

Hier noch einiges das Sie wissen sollten:

Bitte teilen Sie uns die Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass mit. Sollte jemand Vegetarier sein oder an irgendeiner Allergie leiden 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.

Kinder:

Bitte lassen Sie uns zusammen mit der definitiven Personenzahl wissen, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen. Gerne machen wir für die Jüngsten etwas anderes.

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7.7 % inbegriffen.