



HOTEL RESTAURANT

TAMINA
2020

Menu Vorschläge für Gruppen ab 10 Pers.

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 dies uns mitzuteilen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Herzlich Willkommen
Ihre Gastgeber-Familien 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 / Spargelcreme / Gemüsecreme Leichte Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
-------	--	------

Salat	Grüner Blattsalat	7.00
	Frischer gemischter Salat	9.50

Nr. 1	Hörnli mit Rind Gehacktes dazu Apfelmus	19.50
-------	---	-------

Nr. 2	Schweinsbraten an Rotwein Sauce Hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse	26.50
-------	--	-------

Nr. 3	Hausgemachter Hackbraten an Rotwein Sauce Knusprige Spätzli und Gemüse	25.50
-------	---	-------

Nr. 4	Zwei Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Pommes Frites und Gemüse	28.00
-------	---	-------

Nr. 5	Schweinssteak an Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
-------	---	-------

Nr. 6	Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites und Gemüse	28.00
-------	---	-------

Nr. 7	Hirschgeschnetztes an Wildsauce Knusprige Spätzli und Gemüse	32.50
-------	---	-------

Nr. 8	Vegi Käse-Spätzli mit Apfelmus	21.50
-------	--------------------------------	-------

Nr. 9	Vegi Bunte Salatvariation mit Frühlingsrollen	*Fitness Spring Roll	25.50
-------	---	----------------------	-------

Nr. 10	Bunte Salatvariation mit Schweinssteak	*Fitness Steak	27.50
--------	--	----------------	-------

Nr. 11	Fisch Egli-Fischknusperli mit Sauce Tartar Salzkartoffel und Gemüse	29.50
--------	--	-------

Nr. 20	Teller Leichte Tagessuppe *** Grüner Blattsalat *** Schweins Braten mit Rosmarin Jus Hausgemachter Kartoffelstock Mischgemüse	34.50
--------	--	-------

Nr. 21	Teller Kl. Gemischter Salat *** Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art dazu Rösti und Bohnen *** Caramelköpfl mit Rahm	36.50
--------	---	-------

Nr. 22	Teller Grüner Blattsalat *** *Riz Casimir* CH – Poulet Streifen an Curry Sauce im Reisring *** Iglu - Eis	32.50
--------	---	-------

Nr. 24	Teller Bündner Gerstensuppe *** Warmer Schinken Kartoffelsalat Rüebl und Bohnensalat *** Kl. Merengue Glace	30.50
--------	--	-------

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

Feine Menu Vorschläge mit Nachservice

Menu A mit Nachservice 59.50

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce
Kroketten
Frische Gemüse garnitur

Schoggichuechli mit Vanille Eis und
Rahm

Menu B mit Nachservice 57.50

Leichte Safrancremesuppe mit
Brotcroutons

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Frische Gemüse garnitur

Apfel Tartes mit Vanille- Eis

Menu C mit NS mit Kalb 59.50
Menu D mit NS mit Schwein 50.50

Gemischter Salat

Cordon Bleu EIN HIT
Pommes Frites
Frische Gemüse garnitur

Hot Berry - Coupe

Menu E mit Nachservice 66.00

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Zarte Hirsch schnitzel „Diana“
an Eierschwämmli - Wildrahmsauce
Knusprige Spätzli
Frischer Gemüse garnitur

Caramelköpfl i mit Rahm und Früchten

Menu F mit Nachservice 61.00

Tomatensuppe mit Grissini

Grüner Blattsalat

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
Apfel-Calvados Sauce
Pommes Frites
Frische Gemüse garnitur

Caramelköpfl i mit Rahm

Menu G mit Nachservice 69.00

Tomatensuppe mit Grissini

Grüner Blattsalat

Rinds-Entrecôte (200 gr.)
Pfeffersauce oder Kräuterbutter
Pommes Frites
Frische Gemüse garnitur

Beeren Mousse Törtchen

Menu H mit Nachservice 67.00

Gemischter Salat

Kalbssteak mit Steinpilzsauce
Kartoffelkroketten
Frische Gemüse garnitur

Tiramisu

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
Caramelköpfler mit Früchten und Rahm	7.50
Beeren Mousse Törtchen garniert mit Beeren	9.50
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	9.50
Apfel Tartes mit Vanille Eis und Rahm	9.50
Warmes Schoggichuechli mit Vanille Eis und Rahm	9.50
Warme Waldbeeren mit 1 Kugel Vanille Eis	8.50
Schoggimousse mit Birnenfächer und Rahm	10.50

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.