



HOTEL RESTAURANT

TAMINA 2021



Menu Vorschläge für Gruppen ab 10 Pers.

Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service zu bieten, wählen Sie für Ihren Anlass nur ein Menu aus – mit Ausnahme der Vegetarier. Unsere Menu Vorschläge sollen Anregungen vermitteln. Das endgültige, auf Sie zugeschnittene Menu werden wir gerne mit Ihnen besprechen.

Hier noch einiges, dass Sie wissen sollten:

Bitte teilen Sie uns die Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass mit. Lassen Sie uns zusammen mit der definitiven Personenzahl wissen, wie viele Kinder dabei sind und wünschen sie ein Kindermenu. Sollten Vegetarier oder Allergiker dabei sein, 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

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7.7 % inbegriffen.

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

Teller-Gerichte

Vorschlag A
Hausgemachte Rüebli-
suppe mit Ingwer

Schweinssteak an Pfeffersauce
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 35.00



Vorschlag B
Bunter grüner Blattsalat

Cordon Bleu vom Schwein
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 35.00



Vorschlag C
Leichte Gemüsesuppe mit
Gemüsewürfeli

Grossi's Hackbraten mit
Kartoffelstock, Erbsli und
Rüebli

Fr. 29.50



Vorschlag D
Leichte Bouillon mit
Griessklösschen

Schweins-Carré Braten an
Rosmarin Jus
Kartoffelkroketten und
Gemüse

Eisschnitte mit Rahm und
Früchten garniert

Fr. 39.50



Vorschlag E
Gemischter Salat

Piccata nach Hausart vom
Schwein
Spaghetti Nature und
Blattspinat

Fr. 35.50

Vorschlag F Vegi

Gemischter Salat

Hausgemachte Eier-Spätzli mit Käse und Zwiebeln überbacken

Dazu Apfelmus

Fr.28.50



Vorschlag G

Safransuppe mit Datteln

Rindshuft Streifen „Stroganoff“ mit Reis und Gemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchte

Fr. 42.50



Vorschlag H

Leichte Bouillon mit Flädli

Kalbsvoren nach Grossmutter's Art
Hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse

Fr. 35.00



Feine Dessert

Eisschnitte mit Rahm und Früchte garniert	6.00
Meringue mit 1 Kugel Fruchteis und Früchten garniert	7.00
Caramelköpfler mit Früchten und Rahm	8.00
Leichtes 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
„Coupe Tamina“ warme Waldbeeren mit 1 Kugel Vanille Eis	8.50
Zer-lei Schoggimousse mit Früchten garniert	13.50
Ananas Carpaccio mit fruchtigem Sorbeteis	12.50

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

Menu R mit Nachservice

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

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

Caramelköpflli mit Rahm und Früchten

Fr. 67.00



Menu S mit Nachservice

Tomatensuppe mit Grissini und Rahmrosette

Grüner Blattsalat

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

Hausgemachtes

Fr. 67.00



Menu T mit Nachschlag von Beilagen

Tomatensuppe mit Grissini

Grüner Blattsalat

Rinds-Entrecôte (180 gr.) mit Pfeffersauce
Pommes Frites und frische Gemüse garnitur

Apfeltartlette mit Vanille-Eis fein garniert

Fr. 72.00



Menu U mit Nachservice

Gemischter Salat

Zartes Schweizer Kalbssteak mit Steinpilzsauce
Kartoffelkroketten und frische Gemüse garnitur

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Fr. 67.00

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