

HOTEL RESTAURANT

TAMINA
2026

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 8.1 % inbegriffen.

Hauptgerichte
Tellervorschläge für Vereine oder Gruppen ab 10 Pers.

Schweinefleisch

Teller 1	Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse	31.50
Teller 2	Schweinsragout Jäger Art, hausgemachte Spätzli und Gemüse	27.50
Teller 3	Schweinssteak mit Pfeffersauce Pommes Frites und Gemüse	32.50
Teller 9	Cordon Bleu Pommes Frites und Gemüse	32.50

Gemischtes Fleischarten

Teller 4	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Senf und Rüebli Salat	22.50
Teller 5	Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	21.50
Teller 7	Hausgemachte Lasagne dazu kleiner gr. Salat	26.50

Kalbfleisch

Teller 6	Kalbsvoressen nach Grossmutters Art mit Kartoffelstock und Gemüse	33.00

Rindfleisch

Teller 8	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	28.50

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

Geflügelfleisch

Teller 10	Gebratene Poulet Brust an Pilzrahmsauce Nüdeli und Gemüse	32.50
Teller 11	Chicken Cordon Bleu Pommes Frites und Gemüse	32.00

Fischgerichte

Teller 12	Pochierte Lachsschnitte 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	Käse-Spätzli mit Rahm und Zwiebeln überbacken Dazu Apfelmus	22.50

Vorher dem Hauptgericht für die Gesellschaft

Saisonale Cremesuppe	8.00
Kleiner grüner Salat	8.00

Nach dem Hauptgericht

Kleines Eis-Dessert	8.00

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

Vorschlag A

3 Gang Menu 47.00

Bunter grüner Blattsalat
***
Cordon Bleu vom Schwein
Pommes Frites und frische Gemüsegarnitur
***
Apfeltraum Törtchen mit Vanille-Eis und Rahm



Vorschlage B

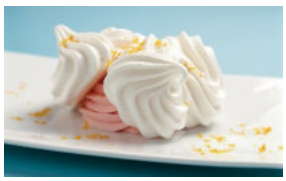
3 Gang Menu 47.00

Bunter grüner Blattsalat
***
Schweinssteak an Pfeffersauce
Pommes Frites und frische Gemüsegarnitur
***
Hot Berry 1 Kugel Vanille-Eis mit heissen Beeren

Vorschlag C

3 Gang Menu 45.00

Leichte Gemüsesuppe mit Gemüsewürfeli
***
Schweins Karree Braten mit Rosmarienjus
Hausgemachter Kartoffelstock und frische Gemüsegarnitur
***
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 Gemüsegarnitur
***
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Früchten und Rahm

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

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 Gemüsegarnitur
***
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 Gemüsegarnitur
***
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
***
Mango Sorbet auf Ananas Carpaccio

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

Vorschlag L

3 Gang Menu Fr. 63.00

Bunter grüner Blattsalat
***
Zartes Schweizer Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce
Kroketten und frische Gemüsegarnitur
***
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 Gemüsegarnitur
***
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 Gemüsegarnitur
***
Apfeltraum Tartelette mit Vanille-Eis und Rahm

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