



HOTEL RESTAURANT TAMINA

MENUVORSCHLÄGE 2012 mit Nachservice

..... für feine Essen in gepflegter und gemütlicher Ambiance –
im Familienkreis, mit Freunden oder Geschäftspartnern,
im Rahmen vom Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagen,
Konfirmationen, Firmungen und einfach zum sein
Für Ihre Wünsche sind wir immer da! Kommen Sie einfach
zu uns und lassen Sie sich beraten und überzeugen.

Herzlich Willkommen

Ihr Gastgeber Familie Sprecher und Bianchi

Unsere Räumlichkeiten:

Burastuba	bis 14 Pers.
Taminastübli	bis 38 Pers.
Arvenstübli mit Taminastube	bis 70 Pers.
Sonnenterrasse gedeckt	bis 38 Pers.
Hubertussaal	bis 85 Pers.

Hotel Restaurant Tamina Vättis im Heidiland

Tel. 081 306 11 73 Fax 081 306 12 08

Internet www.tamina-hotel.ch

E-mail info@tamina-hotel.ch

Vorspeisen

Kalt

Süsse Melonenschiffli mit Rohschinken	Fr.	14.50
Geräucherter Lachs mit Avocado-Tomatenwürfeli an Vinaigrette	Fr.	15.00
Bündnerfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesankäse	Fr.	12.50
Carpaccio vom Rind mit Zitronenolivenöl und Parmesan-Käse	Fr.	14.50
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental mit Toast	Fr.	14.50

Warm

Eglifilet pochiert an Chardonnay Weissweinsauce und Gemüsestreifen dazu Trockenreis	Fr.	16.00
Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise und Hausrohschinken saisonbedingt	Fr.	16.00
Zwei Vättner Capuns überbacken und mit Speckwürfeli	Fr.	13.50

Suppen

Die im Menuvorschlag angegebene Suppe können Sie selbst wählen:

- Bouillon mit Flädli
- Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry
- Gebundene Gemüsecremesuppe mit Gemüsestreifen
- Kürbisc cremesuppe mit Rahmrosette und Kürbiskernenöl
- Leichte Currycremesuppe mit Datteln und Rahmrosette
- Safrancremesuppe mit Brotcruttons
- Tomatencremesuppe mit Toastwürfeli und Rahmrosette

Menu A

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Kalbsrahmschnitzel mit frischen

Saisonpilzen

Butter-Nüdeli

Frische Gemüse garnitur Fr. 45.50

Menu B

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Schweinscarreebraten im Holzofen
mit Rosmarinjus

Hausgemachter Kartoffelstock

Frische Gemüse garnitur Fr. 40.50

Menu C

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Kalbs-Cordon Bleu EIN HIT

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur Fr. 43.50

Menu D

Suppe nach Wunsch

Nüsslisalat mit Ei

Gebratenes Kalbsrückensteak mit
Steinpilzsauce

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse garnitur Fr. 55.50

Menu E

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Zarter Rindsschmorbraten

mit Jeninser Rotweinsauce

Bündner Polenta

Frische Gemüse garnitur Fr. 43.50

Menu F

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Gebratenes Schweinsfilet an
Apfel-Calvadosauce

Nüdeli

Frische Gemüse garnitur Fr. 45.50

Menu G

Suppe nach Wahl

Grüner Blattsalat

Schweinsfilet Wellington

im Blätterteig- und Pilzmantel

an Madeirajus und Trockenreis

Frische Gemüse garnitur Fr. 53.00

Menu H

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Rindsgeschnetztes Stroganoff

Reis

Frische Gemüse garnitur Fr. 45.50

Menu I

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

an feiner Kräutersauce

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse garnitur Fr. 48.00

Menu L

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Rindsfilet ca. 180 gr.

Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce

Pommes Frites oder Kroketten

Frische Gemüse garnitur Fr. 61.00

Menu K

Suppe nach Wunsch

Grüner Blattsalat

Zartes Entrecôte an Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Frische Gemüse garnitur Fr. 53.00

Menu M unsere Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

Zarte Hirschschnitzel „Diana“

mit leichter Wildrahmsauce

dazu Knusprige Spätzli

Frischer Gemüse garnitur

Apfel mit Preiselbeeren Fr. 54.00

Bei sämtlichen Menus servieren wir Ihnen Nachservice wie Beilage, Gemüse garnitur und Fleisch ausgenommen bei Steak, Rindsfilet und Gordon Bleu.

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. Wir sind gerne bereit, Ihre Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Desserts

Caramelköpfli mit Früchten und Rahm	Fr. 7.00
Nougat-Eistorte mit Früchten garniert	Fr. 7.50
Original Zuger Kirschtorte	Fr. 6.00
Vättner Merengue mit 1 Kugel Ei	Fr. 7.50
Himbeersorbet mit Himbeergeist	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Coupe Tamina (2 Vanillekugeln mit heissen Beeren)	Fr. 9.00
Gebrannte Haselnusscreme nach Grossmutter Art mit Rahm	Fr. 9.00
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 8.50
Schokoladenmousse mit Vanilleglace	Fr.10.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen	Fr.10.50
Ananascarpaccio mit fruchtigem Sorbeteis	Fr.10.50
Ananasschnitzli mit Wodka und 1 Kugel Zitronensorbet	Fr. 9.50

Hier noch einiges das Sie wissen sollten:

Verlängerungen können bis 01.00 Uhr eingegeben werden.

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 8.0 % inbegriffen.