



HOTEL RESTAURANT

TAMINA

MENUVORSCHLÄGE 2018

Für Gruppen ab 10 Personen

Unsere Räumlichkeiten:

Jagd- und Brauchtumsschauräume im Stall zum Apero

Taminastübli	gepflegtes Stübli für Familienfeier	bis 34 Pers.
Arven Stube mit Taminastübli	für Busgesellschaften	bis 65 Pers.
Burastuba	kleine Familien / Sitzung	bis 14 Pers.
Sonnenterrasse	gedeckt	bis 30 Pers.
Speisesaal	Rollstuhlgängig	bis 35 Pers.

Herzlich Willkommen
Ihre Gastgeber-Familie Sprecher und Bianchi

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

Teller-Gerichte

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

Suppe	Leichte Bouillon mit Gemüse / Gemüsecremesuppe	6.00
	Tomatencreme mit Rahm / Kürbiscremesuppe	7.50

Salat	Grüner Blattsalat an franz. Dressing	6.50
	Gemischter Salat an franz. Dressing	9.50
	Nüsslisalat mit Ei ital. Dressing	12.50

Nr. 1	CH Poulet Geschnetzeltes an Curry-Sauce im Reising und mit Früchten	22.50
-------	--	-------

Nr. 2	„Piccata“ nach Hausart vom Schwein Spaghetti Natur und Blattspinat	25.50
-------	---	-------

Nr. 3	Schweinsbraten an Rotwein Sauce Kartoffelstock und Gemüse	26.00
-------	--	-------

Nr. 4	Hackbraten an Rotwein Sauce Bündner Polenta und Gemüse	24.50
-------	---	-------

Nr. 5	Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art Rösti und Gemüse	28.50
-------	---	-------

Nr. 6	Hirschgeschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce Knusprige Spätzli und Gemüse	33.00
-------	--	-------

Nr. 7	Rahmschnitzel mit zwei Schweinsschnitzel Nudeln und Gemüse	26.50
-------	---	-------

Nr. 8	Schweinssteak an Pfeffersauce Pommes Frites und Gemüse	26.50
-------	---	-------

Nr. 9	Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites und Gemüse	26.50
-------	---	-------

Nr. 10	Voessen vom Schwein, Kartoffelstock und Gemüse	25.50
--------	--	-------

Dessert	kleines Meringue mit 1 Kugel Fruchteis	7.00
	Apfel-Tarte mit Vanilleeis	7.50
	Frucht-Eisschnitte mit Schlagrahm	5.50
	Caramelköpfl mit Rahm und Früchten	7.50

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

Menus

Menu A mit Nachservice 56.00

Grüner Blattsalat

Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce

Kroketten

Frische Gemüse garnitur

Caramelköpfler mit Rahm

Menu E mit Nachservice 54.00

Bouillon mit Flädli

Grüner Blattsalat

Rindsschmorbraten mit

Jeninser Rotweinsauce

Hausgemachter Kartoffelstock

Frische Gemüse garnitur

Menu B mit Nachservice

Bouillon mit Flädli 54.00

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Frische Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit 1 Kugel Ei

Menu F mit Nachservice 48.00

Tomatencremesuppe

Grüner Blattsalat

Am Stück gebratenes Schweinsfilet

Apfel-Calvados Sauce

dazu Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Menu C mit Nachservice 54.00

Gemischter Salat

Kalbs-Cordon Bleu EIN HIT

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Beeren Mousse Törtchen

Menu G mit Nachservice 45.00

Bouillon mit Gemüsestreifen

Schweinsbraten an Rosmarin-Jus

Kroketten

Frische Gemüse garnitur

Kleines Meringue Glace

Menu D mit Nachservice 65.50

Nüsslisalat mit Ei

Kalbssteak mit Steinpilzsauce

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse garnitur

Himbeersorbet mit Himbeergeist

Menu H mit Nachservice 55.00

Grüner Blattsalat

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an feiner

Kräutersauce

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse garnitur

Eis Iglu mit Rahm und Früchten

Menu I mit Nachservice 62.00

Klare Bouillon mit Gemüsestreifen

Grüner Blattsalat

Rinds-Entrecôte an Pfeffersauce

Pommes Frites

Frische Gemüse garnitur

Beeren Mousse Törtchen

Menu K mit Nachservice 64.00

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Grüner Blattsalat

Zarte Hirschschnitzel „Diana“

an leichter Eierschwämmli - Wildrahmsauce

Knusprige Spätzli

Frische Gemüse garnitur

Apfel mit Preiselbeeren

Caramelköpfler mit Rahm

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

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

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.

Desserts

Caramelköppli mit Früchten und Rahm	7.50
Beeren Mousse Törtchen garniert mit Beeren	9.00
Original Zuger Kirschtorte	6.00
Kleines Meringue mit 1 Kugel Fruchteis	7.00
Himbeersorbet mit Himbeergeist und heissen Beeren	11.00
Coupe Tamina Vanille- und Erdbeereis mit heissen Waldbeeren	9.50
Ananas Carpaccio mit fruchtigem Sorbet Eis	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Schokoladenmousse mit Vanilleglace	10.50
Leichte Apfelhüechli mit Vanillesauce, Eis und Rahm	12.00
Kleiner Coupe Dänemark mit warmer Schoggisauce	9.00

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.