



## HOTEL RESTAURANT

### TAMINA

## MENUVORSCHLÄGE

2017

Für Gruppen ab 10 Personen

### Unsere Räumlichkeiten:

Taminastübli	gepflegtes Stübli für Familienfeier	bis 34 Pers.
Arven Stube mit Taminastübli	für Busgesellschaften	bis 70 Pers.
Burastuba	kleine Familien / Sitzung	bis 14 Pers.
Sonnenterrasse	gedeckt	bis 30 Pers.
Speisesaal	Rollstuhlgängig	bis 35 Pers.
Hubertussaal		bis 70 Pers.
Jagd- und Brauchtumsschauräume im Stall	zum Apero	

Für Ihre Wünsche sind wir gerne da!  
Kommen Sie zu uns und lassen Sie sich beraten.

Herzlich Willkommen  
Ihr Gastgeber Familie Sprecher und Bianchi

Hotel Restaurant Tamina Vättis im Heidiland  
Tel. 081 306 11 73  
Internet [www.tamina-hotel.ch](http://www.tamina-hotel.ch) E-Mail [info@tamina-hotel.ch](mailto:info@tamina-hotel.ch)

## Teller-Gerichte

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

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	25.50
Nr. 4	Hackbraten an Rotwein Sauce Bündner Polenta und Gemüse	24.50
Nr. 5	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti und Gemüse	27.50
Nr. 6	Hirschgeschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce Knusprige Spätzli und Blaukraut	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	Zander-Fischknusperli auf Salatteller mit Tartar Sauce	25.50

Suppe	Bouillon mit Flädli, Gemüsecremesuppe, Tomatensuppe	6.00
Salat	Grüner Blattsalat	6.50
	Gemischter Salat	9.00
Dessert	Fruchtige Eisschnitte mit Schlagrahm	5.50
	Eis-Iglu mit Rahm und Früchten garniert	6.50
	Kleines Meringue Glace	7.00

---

## Für Nachmittag Busgesellschaften Z'vieri

Kräftige Gerstensuppe	9.00
Bündner Salsiz fein geschnitten	9.50
Wurstsalat bunt garniert	17.50
Käsespätzli mit Zwiebelringen und Käse überbacken	17.50
Toast Hawaii	17.50
Bratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites	18.50
Hirschwurst mit Rösti	19.50
Gemischter Fleischteller	20.50

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

# Menus

## Menu A mit Nachservice

Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce  
Nudeln  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Caramelköpfli mit Rahm 54.00

## Menu B mit Nachservice

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Kalbsbraten an Rosmarinjus  
Kartoffelgratin  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Fruchtsalat mit Ei 54.00

## Menu C mit Nachservice

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Kalbs-Cordon Bleu EIN HIT  
Pommes Frites  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Beeren Mousse Törtchen 54.00

## Menu D mit Nachservice

Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*  
Kalbssteak mit Steinpilzsauce  
Kartoffelkroketten  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Himbeersorbet mit Himbeergeist 65.50

## Menu E mit Nachservice

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten mit Jeninser Rotweinsauce  
Rösti Kroketten  
Frische Gemüsegar nitur 53.00

## Menu F mit Nachservice

Tomatencremesuppe  
\*\*\*  
Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Am Stück gebratenes Schweinsfilet  
Apfel-Calvados Sauce  
dazu Pommes Frites  
Frische Gemüsegar nitur 48.00

## Menu G mit Nachservice

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Hirschgeschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce  
Spätzli  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Meringue Glace 55.00

## Menu H mit Nachservice

Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an feiner  
Kräutersauce  
Kartoffelkroketten  
Frische Gemüsegar nitur  
\*\*\*  
Eis Iglu mit Rahm und Früchten 55.00

Menu I mit Nachservice

Klare Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Rinds-Entrecôte an Pfeffersauce  
Pommes Frites oder Reis  
Frische Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Beeren Mousse Törtchen 62.00

Menu K mit Nachservice

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette  
\*\*\*  
Grüner Blattsalat  
\*\*\*  
Zarte Hirsch schnitzel „Diana“  
an leichter Eierschwämmli - Wildrahmsauce  
Knusprige Spätzli  
Frische Gemüse garnitur  
Apfel mit Preiselbeeren  
\*\*\*  
Caramelköpfl mit Rahm 64.00

---

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-Entrecote und Gordon Bleu  
Für jede weitere Beilage berechnen wir Fr. 2.00 pro Person und Menu.

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	7.50
Beeren Mousse Törtchen garniert mit Beeren	8.50
Original Zuger Kirschtorte	6.00
Kleines Meringue mit 1 Kugel Eis	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
Apfelchüechli mit Vanillesauce und Eis und Rahm	9.50
Kleines Vermicelle mit Vanilleeis	8.00
Kleiner Coupe Dänemark mit warmer Schoggisauce	8.50

\*\*\*\*\*

Hier noch einiges das Sie wissen sollten:

Bitte teilen Sie uns die Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass mit. Auch 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 Menü Preises 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 8.0 % inbegriffen.