

MENUVORSCHLÄGE

HOTEL TANNE FATSCHEL



Es ist uns stets eine grosse Freude, wenn wir Sie bei Ihrem wichtigen Event kulinarisch verwöhnen dürfen. Die folgenden Menuvorschläge dienen lediglich zur Inspiration und können auch individuell zusammengestellt oder ergänzt werden. Im jeweiligen Preis ist eine schlichte Tischdekoration inbegriffen.

Das spricht für uns:

- Unterschiedliches Raumangebot
- Ausgewogenes Preis-/Leistungsverhältnis
- Stets frische und qualitativ hochwertige Produkte
- Möglichkeit, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen

Und vieles mehr...



Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns schon jetzt, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen

Ihre Annagreth und Harisa



1

NÜSSLISALAT MIT EI ODER SPECK

BÜNDNER RIESLINGSUPPE

SCHWEINSFILET MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND GEMÜSE

ÜBERRASCHUNGS-DESSERTTELLER „TANNE“

56.00

2

GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSCHAUM

GEMÜSEBOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI

SCHWEINSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE, NUDELN UND GEMÜSE

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLEGLACE

46.50



3

GEMISCHTER SALAT

GEBRATENE POULETBRUST AN COGNACSAUCE
NUDELN UND GEMÜSE

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

38.50

4

MELONEN MIT SERANO-ODER ROHSCHINKEN

GEMÜSECRÉMESUPPE

KALBSSCHNITZEL AN MARSALASAUCE
SPÄTZLI UND GEMÜSE

TRIO VOM SORBET MIT FRISCHEN FRÜCHTEN GARNIERT

ALS 3 GANG 46.00

ALS 4 GANG 52.50



5

RUCCOLA SALAT MIT PARMESANSPÄNEN

BOUILLON MIT SHERRY

LACHSFILET AN ZITRONENSAUCE MIT REIS UND SPINAT

CARAMEL CRÉME

ALS 3 GANG 39.50

ALS 4 GANG 49.50

6

BÜNDNERTELLER

BÜNDNER GERSTENSUPPE

GESCHMORTER RINDSBRATEN AN ROSAMRINJUS
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE

GEBRANNTÉ CRÉME

54.50



SUPPEN

GEMÜSEBOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI	7.50
BÜNDENER RIESLINGSUPPE	9.50
CRÉME SUPPE (SAISONAL)	8.50

KALTE VORSPEISEN

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICH	12.50
MELONE MIT SERANO- ODER BÜNDNER ROHSCHINKEN	KLEIN 10.50
	GROSS 15.50
KLEINER BÜNDNERTELLER	13.50

SALATE

GEMISCHTER SALAT	9.50
GRÜNER SALAT	8.00
NÜSSLI SALAT MIT EI ODER SPECK	12.50
TOMATEN- / MOZARELLA SALAT	10.50
SALAT „TANNE“ (BUNTER SAISON SALAT MIT RINDSFILETSTREIFFEN AN HIMBEER-VINAIGRETTE UND PARMESANFLOCKEN)	KLEIN 16.50
	GROSS 19.50



HAUPTSPEISEN

KALBSSALTIMBOCCA, RISOTTO UND GEMÜSE	26.50
PICCATA (KALB), SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE ODER RISOTTO	28.50
PICCATA (SCHWEIN) MIT SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE	21.50
RAHMSCHNITZEL (KALB) MIT NUDELN UND GEMÜSE	27.50
RAHMSCHNITZEL (SCHWEIN) MIT NUDELN UND GEMÜSE	22.50
KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE MIT KROKETTEN UND GEMÜSE	36.50
SCHWEINSFILET „TANNE“ MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, GEMÜSE	34.50
LACHSFILET AN ZITRONENAUCE, REIS UND SPINAT	24.50
POULETGESCHNETZELTES AN CURRY-ORANGEN SAUCE	22.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS

TRIO VOM SORBET MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	12.50
ÜBERRASCHUNGSTELLER „TANNE“ (VARIABEL)	12.50
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLEGLACE	10.50
SCHOKOLADEN MOUSSE	10.50