

tenn

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im tenn.

Es ist unser Ziel, euch mit regionalen und saisonalen Produkten und einer ehrlichen Küche zu verwöhnen. Unsere Gastfreundschaft und ein stets freundlicher und zuvorkommender Service sollen zu vielen gemütlichen Stunden in stilvollem Ambiente beitragen.

Euer tenn Team

Aperitif

Aperol Spritz	10.50
Hugo	9.80
Mirtillo mit Limetten	9,-
Hibiskus mit Prosecco	9,-
Negroni	15,-
Cüpli Champagner	14,-
Cüpli Prosecco	8,-
Alkoholfreier Cocktail	8,-

Champagner & co.

Prosecco (Italien)

Accademia Brut Spumante	75cl	48,-
-------------------------	------	------

Sekt (Schweiz)

Pinot Noir extra Brut	75cl	52,-
Weingut Schneider		
Karin Sekt Schweiz	75 cl	45,-
Pinot Blanc / Pinot Noir		
Weingut Hoop		

Champagner (Frankreich)

Ruinart	75cl	84,-
Ruinart blancs de blancs	75cl	290,-
L'échappée belle blancs de blancs	75cl	88,-
extra brut premier cru, etienne calzac		
Rose de craie brut rosé premier cru	75cl	98,-
etienne calzac		

Essen

Suppen

«tenn» Soppa 10,-
Cremesuppe von Kokos-Karotte-Zitronengrass mit Samosa

Tagessuppe 10,-
Unser tenn Team informiert Sie gerne.

Vorspeisen

Grüner Salat 8,-

Gemischter Salat 9,-

Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

Beef Tatar 80g 17,-
mit Kapern und Zwiebeln, Wachtelei, Butter
dazu Brioche

Variation von Räucherfischen und Avocado 18,-
dazu Balsamico-Perlen, Orangen-Mango-Chutney und Brioche

Kleiner Blattsalat mit Riesengarnelen 23,-
in Knoblauch gebraten

Hauptspeisen

Beef Tatar 160g 28,-
mit Kapern, Zwiebeln, Wachtelei und Butter dazu Brioche

Rindsfilet 150g 43,-
200g 58,-

«Surf & Turf» 59,-
Rindsfilet und Riesengarnelen

Unsere Beilagen dazu:
buntes Gemüse , hausgemachte Knoblauchbutter und Fries

Chateaubriand mit Kräuter Hollandaise, buntem Gemüse
und Pommes Duchesse

ab zwei Personen à 200g pro Person 62,-
(45 Min Zubereitungszeit oder auf Vorbestellung)

«tenn» Burger 100% Beef 28,-
im Brioche Bun mit Bacon, Cheddar,
Coleslaw und geschmorten Süsszwiebel
dazu Fries und BBQ-Sauce

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken 37,-
mit hausgemachten Preiselbeeren
dazu Petersilienkartoffeln oder gemischten Salat

Rahmschnitzel vom Kalb 37,-
mit Gemüse der Saison und Butternudeln

Fisch des Tages 34,-
mit passendem Gemüse und Beilagen

Unser tenn Team informiert Sie gerne.

Vegan

Indisch Dal mit Gemüse, Samosa und Sesamreis 23,-

Empfehlungen der Küche

Französische Flugentenbrust mit Gemüse, 39,-
karamellisierter Ziegenkäse und Randenrahmnudeln

*Unsere Weinempfehlung: 1dl 9,-
Torkel, Pinot Noir, Weingut Hoop, Liechtenstein*

Rosa Rücken vom Lamm mit Lauch 41,-
in Kalbsspeck gebraten und Kartoffelgebäck

*Unsere Weinempfehlung: 1dl 7,-
Dolcetto d'Alba, Weingut Prunotto, Italien*

Entrecote vom Schweizer Weiderind (220g) 48,-
mit Gemüse gebackene Viola Noir Kartoffeln
und Pfefferrahm dazu Kräuterris

*Unsere Weinempfehlung: 1dl 9,-
Le Rendez-vous (M, CS), Weingut Harry Zech, Liechtenstein*

Tenn Dessertvariation 12,-

*Unsere Weinempfehlung: 1dl 7,-
Pinot Noir, Weingut Hoop, Liechtenstein*

Dessert

Affogato 8,-

Kugel Vanille Glacé mit Espresso

Zitronensorbet mit Vodka 10,-

Wir informieren Sie gerne über Allergene und Inhaltsstoffen in unseren Gerichten.

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten die gesetzliche MwSt.

Fleischherkunft:

Rind: Schweiz | Geflügel: Schweiz | Schwein: Schweiz

Glacé Variationen

10,-

Himbeertraum

Vanille Glacé | Himbeeren-Sauce | Schoko Splitter | Rahm

Walnuss

Maple Walnut Glacé | Baumnüsse | Karamelwürfel | Sirup | Rahm

K&K – Kuchen und Karamel

Vanille Brownie Glacé | Karamelwürfel-Sauce | Rahm

Choco banana

Swiss Chocolate Glacé | Bananen | Karamelsauce | Rahm

Für unsere kleinen Gäste

«Bröselteppich» Schnitzel vom Kalb
mit Gemüse und Pommes

18,-

«tenn» Burger
Rindfleischburger im hausgemachten Burger Bun
mit Salat, Tomate, Gurke und Käse

18,-

«Räuber Hotzenplotz»
Chicken Nuggets mit Gemüse und Pommes

18,-

«Pipi Langstrumpfteller»
Nudeln mit Rahmsauce und Gemüse

15,-

«Schlossteller»
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes

26,-