

Aperitif

Aperol Spritz	9,80
Hugo	9,80
Mirtillo Lime	9,80
Lillet Wildberry	9,80
Hibiskus mit Prosecco	9,-
Negroni	14,50
Kir Royale	9,-
Cüpli Prosecco	8,-
Alkoholfreier Cocktail	8,-

New

3 Gang «Chefs Choise» Menü

Informieren Sie unser Serviceteam über mögliche Unverträglichkeiten und Vorlieben.

Unser Küchenchef wird Ihnen ein Überraschungsmenü von hoher Qualität zubereiten.

ohne Weinbegleitung 61,-

mit Weinbegleitung 85,-

Pro Gang ein passendes Glas Wein

Suppen

«tenn» Soppa 10,-

Cremesuppe von Kokos-Karotte-Zitronengrass mit Samosa

Tagessuppe 10,-

Unser Service 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 Minuten 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 gemischter Salat

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

Fisch des Tages 34,-
mit passendem Gemüse und Beilagen
Unser Service Team informiert Sie gerne.



Indisch Dal mit Gemüse, Samosa und Sesamreis 23,-

Empfehlungen der Küche

St Galler Alpschweinfilet mit Appenzeller überbacken
auf Bärlauchspätzle und Kirschtomaten 35,-

Unsere Weinempfehlung:

Felder, Pinot Noir, Weingut Schneider, Schweiz 1dl 9.50

Alt Wiener Tafelspitz mit Speck- Röstkartoffel, Wurzelgemüse
und Semmelkren 36,-

Unsere Weinempfehlung:

Goldberg, Blauer Zweigelt, Weingut Werner, Österreich 1dl 8,50

300g Rib Eye Steak vom Schweizer Jungbullen an Süsskartoffel
und Limettendip dazu gebratenes Gemüse 62,-

Unsere Weinempfehlung:

Rioja Cantos de Valpiedra Crianza, Finca Valpiedra, Spanien 1dl 8.50

Frischer Fruchtsalat mit zweierlei Sorbet 12,-

Kaffee-Crème Brûlée mit Vanilleglace 12,-

Dessert & Glacé Variationen

Affogato al caffè Kugel Vanille Glacé mit Espresso	8,-
Zitronensorbet mit Vodka	10,-
Himbeertraum Vanille Glacé Himbeeren-Sauce Schoko Splitter Rahm	10,-
Walnuss Maple Walnut Glacé Baumnüsse Karamellwürfel Sirup Rahm	10,-
K&K – Kuchen und Karamell Vanille Brownie Glacé Karamellwürfel-Sauce Rahm	10,-
Choco Banana Swiss Chocolate Glacé Bananen Karamellsauce Rahm	10,-

Für unsere kleinen Gäste

«Bröselteppich» Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse und Pommes	18,-
«tenn» Burger Rindfleischburger Brioche 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,-

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: Schwei

For our international guests,
here the English menu

3 course "Chefs Choise" menu

New

Inform our service team about possible intolerances and preferences.

Our chef will prepare a surprise menu of high quality for you.

without wine accompaniment 61,-

with wine accompaniment 85,-

One matching glass of wine per course

Soups

«tenn» soup 10,-

Cream of coconut-carrot-lemongrass soup with samosa

Soup of the day 10,-

Our tenn team will be pleased to inform you.

Starters

Green salad 8,-

Mixed salad 9,-

Salads are served with our homemade dressing.

Beef tartar 80g 17,-

Capers, onions, quail egg,
toasted brioche and butter


Variation of smoked fish and avocado 18,-

served with balsamic pearls, orange-mango chutney
and brioche

Small leaf salad with king prawns 23,-

roasted in garlic

Main dishes

Beef tartar 160g with capers, onions, quail egg and butter served with brioche	28,-	"tenn" Burger 100% Beef in a brioche bun with bacon, cheddar, coleslaw and braised sweet onion served with fries and BBQ sauce	28,-
Beef fillet 150g 200g	43,- 58,-	Wiener Schnitzel of veal baked in clarified butter with homemade cranberries served with parsley potatoes or mixed salad	37,-
«Surf & Turf» Beef fillet & king prawns	59,-	Veal escalope with a cream sauce with seasonal vegetables and butter noodles	37,-
Our side dishes: mixed vegetables, homemade garlic butter and fries		Fish of the day with matching vegetables and side dishes Our tenn team will be happy to inform you.	34,-
Chateaubriand with herb hollandaise, mixed vegetables and Pommes Duchesse		 Indian Dal with vegetables, samosa and sesame rice	23,-
From two persons à 200g (45 min preparation time or by advance order)	per person 62,-		

Our kitchen crew recommends

St Gallen Alpine pork fillet with Appenzeller au gratin
on wild garlic spaetzle and cherry tomatoes 35,-

Our wine recommendation:

Felder, Pinot Noir, Winery Schneider, Switzerland 1dl 9,50

Old Viennese boiled beef with bacon, roast potatoes
root vegetables and bread horseradish 36,-

Our wine recommendation:

Goldberg, Blauer Zweigelt, Winery Werner, Austria 1dl 8,50

300g rib eye steak from young Swiss bull with sweet
potato and lime dip served with roasted vegetables 62.-

Our wine recommendation:

Rioja Cantos de Valpiedra Crianza, Finca Valpiedra, Spain 1dl 8,50

Fresh fruit salad with two kinds of sorbet 12.-

Coffee crème brûlée with vanilla ice cream 12,-

We are happy to inform you about allergens and ingredients in our dishes.

All prices are in CHF and include VAT.

Meat origin: Beef: Switzerland | Poultry: Switzerland | Pork: Switzerland

Desserts & Glacé variations

Affogato al caffè 8,-

Scoop of vanilla ice cream with espresso

Lemon sorbet with vodka 10,-

Raspberries dream 10,-

vanilla ice cream | raspberry Sauce | chocolate chip |
cream

Walnut 10,-

maple walnut ice cream | tree nuts | caramel cubes |
sirup | cream

C&C – cake and caramel 10,-

vanilla brownie ice cream | caramel sauce | cream

Choco banana 10,-

chocolate ice cream | bananas | caramel sauce | cream