

Aperitif

Aperol Spritz	10,50
Hugo	10,50
Mirtillo Lime	9,80
Lillet Wildberry	9,80
Hibiskus mit Prosecco	9,00
Negroni	14,50
Kir Royale	9,00
Cüpli Prosecco	8,00
Alkoholfreier Cocktail	8,00

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 64,-

mit Weinbegleitung 85,-

Pro Gang ein passendes Glas Wein

Suppen

«tenn» Suppe 10,-

Creemesuppe von Kürbis und Zitronengras mit Frühlingsrolle

Tagessuppe 10,-

Unser Service Team informiert Sie gerne.

Vorspeisen

Grüner Salat 9,-

Gemischter Salat 10,-

Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

80g Tatar vom Swiss Prime Rind 19,-
mit Wachtelei, Salzbutterm, Kapern und Brioche

Mango – Avocadosalat mit hausgebeiztem 17,-
Randenlachs und Balsamicoperlen

Kleiner Blattsalat mit Riesengarnelen 23,-
in Knoblauch gebraten

Hauptspeisen

160g Tatar vom Swiss Prime Rind 30,-
mit Wachtelei, Salzbutter, Kapern und Brioche

180g Rinderfilet mit gebratenem Gemüse, 54,-
Portweinreduktion und Fries

«Surf & Turf» 62,-
Rindsfilet und Riesengarnelen

Unsere Beilagen dazu:
buntes Gemüse , hausgemachte Knoblauchbutter und Fries

200g Schweizer Kalbsrückensteak an Rahmpilzen 59,-
mit buntem Gemüse und Kartoffelgebäck

Chateaubriand im Kräuterheu serviert mit rahmiger Pfeffersauce,
gebratenem Gemüse und Kartoffelgebäck

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

«tenn» Burger 200g Beef Knusperbun, Cheddar, Coleslaw Zwiebel-Baconmarmelade dazu Fries	31,-
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit hausgemachten Preiselbeeren dazu Petersilienkartoffeln oder gemischter Salat	37,-
Fisch des Tages mit passendem Gemüse und Beilagen Unser Service Team informiert Sie gerne.	35,-

Vegetarisch

Bulgurburger Knusperbun, Coleslaw, bunte Blattsalate	24,-
Rahmiges Pilzgulasch mit gebratenen Serviettenknödel und Kräutern	24,-

Empfehlungen der Küche

Terrine vom Reh an Preiselbeersauce mit Selleriesalat, Mangoperlen und Brioche		19,-
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> <i>Merlot Prädium</i> <i>Bio-Weingut – Ettl, Burgenland</i>	<i>1dl</i>	<i>8.50</i>
Kotelette vom Hirsch an Sauerkirschsafft dazu Birnenrotkraut und Kartoffelgebäck		44,-
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> <i>Patfalu Cuvée (ZW/CS)</i> <i>Weingut Schaller vom See, Podersdorf, Burgenland</i>	<i>1dl</i>	<i>8.50</i>
Spareribs vom Wildschwein im Kräuterheu gebraten mit Ofenkartoffel, Rotkraut – Coleslaw		35,-
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> <i>Dolcetto Alba DOC</i> <i>Cantina Paolo Scavino, Italien</i>	<i>1dl</i>	<i>8,50</i>
Ossobuco vom Hirsch an Steinpilz Polentaschnitte und Rosenkohl		38,-
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> <i>Dolcetto Alba DOC</i> <i>Cantina Paolo Scavino, Italien</i>	<i>1dl</i>	<i>8,50</i>
Crème brûlée mit karamellisierten Kürbiswürfel und 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,-
«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: Schweiz

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 64,-

with wine accompaniment 85,-

One matching glass of wine per course

Soups

«tenn» soup 10,-

Cream of pumpkin and lemongrass with spring roll

Soup of the day 10,-

Our tenn team will be pleased to inform you.

Starters

Green salad 9,-

Mixed salad 10,-

Salads are served with our homemade dressing

80 g Tartar of Swiss Prime beef 19,-
with quail egg, salt butter,
capers and brioche

Mango - avocado salad 17,-
with home-pickled beetroot salmon
and balsamic pearls

Small leaf salad with king prawns 23,-
roasted in garlic

Main dishes

160g Tartar of Swiss Prime beef
with quail egg, salt butter,
capers and brioche 30,-

180g Fillet of beef
with roasted vegetables, port reduction and fries 54,-

«Surf & Turf» 62,-
Beef fillet & king prawns

Our side dishes:
mixed vegetables, homemade garlic butter and fries

200g Swiss veal saddle steak 59,-
with creamed mushrooms, colourful vegetables and
potato pastry

Chateaubriand served in herb hay with creamy pepper
sauce, roasted vegetables and potato biscuits

From two persons à 200g per person 62,-
(45 min preparation time or by advance order)

"tenn" Burger 200g Beef 31,-
crispy bun, cheddar cheese, coleslaw,
onion - bacon jam served with fries

Wiener Schnitzel of veal baked in clarified butter 37,-
with homemade cranberries
served with parsley potatoes or mixed salad

Fish of the day 35,-
with matching vegetables and side dishes
Our tenn team will be happy to inform you.

Vegetarian

Bulgur burger 24,-
crispy bun, cole slaw, colourful lettuce

Creamy mushroom goulash with fried napkin 24,-
dumplings and herbs

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

Our kitchen crew recommends

Terrine of venison with cranberry sauce, celery salad, mango pearls and brioche	19,-
<i>Our wine recommendation:</i> <i>Merlot Prädium</i> <i>Bio-winery – Ettl, Burgenland</i>	<i>1dl 8.50</i>
Venison cutlet with sour cherry juice, served with pear red cabbage and potato biscuits	44,-
<i>Our wine recommendation:</i> <i>Patfalu Cuvée (ZW/CS)</i> <i>Weingut Schaller vom See, Podersdorf, Burgenland</i>	<i>1dl 8.50</i>
Spareribs of wild boar roasted in herb hay with jacket potato, red cabbage and Coleslaw	35,-
<i>Our wine recommendation:</i> <i>Dolcetto Alba DOC</i> <i>Cantina Paolo Scavino, Italy</i>	<i>1dl 8.50</i>
Venison Ossobuco with porcini mushroom, polenta and Brussels sprouts	38,-
<i>Our wine recommendation:</i> <i>Dolcetto Alba DOC</i> <i>Cantina Paolo Scavino, Italy</i>	<i>1dl 8.50</i>
Crème brûlée with caramelized pumpkin cubes and vanilla ice cream	12,-

Desserts & Glacé variations

Affogato al caffè	8,-
Scoop of vanilla ice cream with espresso	
Lemon sorbet with vodka	10,-
Raspberries dream vanilla ice cream raspberry Sauce chocolate chip cream	10,-
Walnut maple walnut ice cream tree nuts caramel cubes sirup cream	10,-
C&C – cake and caramel vanilla brownie ice cream caramel sauce cream	10,-
Choco banana chocolate ice cream bananas caramel sauce cream	10,-