

## Aperitif

tenn Spritz	10,50
Aperol Spritz	10,50
Hugo	10,50
Lillet Wildberry	10.00
Hibiskus mit Prosecco	9,00
Negroni	14,50
Kir Royal	9,00
Cüpli Prosecco	8,00
Chaffeur`s Favorit	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

Spargel - Erdbeersalat mit mariniertem Roastbeef und Crevettenspiess 34.-

*Unsere Weinempfehlung:*

*Rosé, Montrose, Frankreich*

1dl 8.50

Entrecôte au point mit Zwiebel- Rotweinsauce mit Bärlauchspätzle dazu  
überbackener Stangenspargel 45.-

*Unsere Weinempfehlung:*

*Chateau Cote de Baleau, St Émilion, Frankreich*

1dl 9.50

Supreme von der Maispoularde auf Blattspinat und Pastinakenpürre 36.-

*Unsere Weinempfehlung:*

*Savignon Blanc, Weingut Artner, Höflein, Österreich*

1dl 8.50

«tenn» Dessertvariation 13,-

## 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»  
Beef fillet & king prawns 62,-

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

Entrecôte au point with onion and red wine sauce with wild garlic spaetzle and baked asparagus 45.-

Our wine recommendation:

*Chateau Cote de Baleau, St Émilion, Frankreich* 1dl 9.50

Asparagus - strawberry salad with marinated roast beef and shrimp skewer 34.-

Our wine recommendation:

*Rosé, Montrose, Frankreich* 1dl 8.50

Supreme of corn-fed chicken on leaf spinach and parsnip puree 36.-

*Unsere Weinempfehlung:*

*Savignon Blanc, Weingut Artner, Höflein, Österreich* 1dl 8.50

“tenn” dessert variation 13.-

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