IHR GENUSS IM TENN

Im Restaurant tenn steht die Freude am Kochen und Geniessen im Mittelpunkt. Unser Küchenteam vereint handwerkliche Sorgfalt mit kreativen Ideen und schafft so moderne Gerichte, die auf regionalen Zutaten und saisonaler Vielfalt basieren.

Inspiriert von der Natur und den Jahreszeiten, verwenden wir bevorzugt Zutaten von ausgewählten Produzenten und Bauern aus der Umgebung. Die Verbindung von heimischen Produkten mit internationalen Aromen schafft eine authentische, unkomplizierte Kulinarik auf hohem Niveau.

Ob ein genussvoller Abend zu zweit oder ein besonderes Menü im Freundeskreis – im tenn erleben Sie Geschmack mit Charakter, serviert in einem stilvollen und zugleich entspannten Ambiente.

Schöne Stunden und „an Guata“ wünscht Ihnen das

tenn-Team

VORSPEISEN

Bunter gemischter Salat
Blattsalate | Erdäpfel | Croutons | Sprossen | Hausdressing
13

Duett von der Brüggli-Lachsforelle
Lachsforelle | Gurken | Dill | Vinaigrette
22

Rindstatar
Feinstes Rindfleisch | Hausgemachte Pickles | Hausgemachtes Brioche | Kräuterschwamm | Frische Kräuter
23

Gebeizte Kohlrabi-Rollen mit Johannisbeerreduktion
Sauerrahm-Espuma | Linsen | Kräuter
19

SUPPEN

Gurken-Buttermilch-Kaltschale
Fenchelöl | Knusperbrot
13

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
Mango-Pickles-Perlen
12

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

HAUPTSPEISEN

Schweizer Rinderfilet
Kartoffelpüree | Trüffel | Karamellisiertes Baby-Gemüse | Jus
59

Ravioli mit Belper Knolle und Ziegenkäse
Spinat-Ravioli | Confierter Lauch | Kräuterbutter
32

Alpzander
Risotto | Dill | Apfel | Gurke | Bergkäse | Weisswein
38

Wiener Schnitzel à la Mariusz vom Schweizer Kalb
Warmer Kartoffelsalat | Gurken-Dill-Salat | Hausgemachte Preiselbeeren
44

EXTRAS

Zusätzliche Beilagen je nach Wunsch
Pommes frites | Kroketten | Blattsalat
6

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

DESSERT & KÄSE

Gurken-Minz-Granité
Joghurtmousse | Gin-Gelee
12

Schokoladenvariation
Schoggi Milch | Dunkel | Beeren | Honig
17

Crème Brûlée mit Liebstöckel
Karamellisierte Brombeeren
14

Luftiges Panna Cotta
Beerenvariation | Minzöl | Joghurtluft
12

Käsevariation aus der Region
14

Deklaration Herkunft

Brot: Liechtenstein
Lachsforelle und Zander: Schweiz
Rind und Kalb: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.