

## 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<br>Knusperbun, Cheddar, Coleslaw<br>Zwiebel-Baconmarmelade dazu Fries  | 31,- |
| Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken<br>mit hausgemachten Preiselbeeren<br>dazu Petersilienkartoffeln oder gemischter Salat | 37,- |
| Fisch des Tages<br>mit passendem Gemüse und Beilagen<br>Unser Service Team informiert Sie gerne.   | 35,- |

## Vegetarisch

|  |      |
|--|------|
| Bulgurburger<br>Knusperbun, Coleslaw, bunte Blattsalate              | 24,- |
| Rahmiges Pilzgulasch<br>mit gebratenen Serviettenknödel und Kräutern | 24,- |

## Empfehlungen der Küche

200g Burger vom Ruggeller Bio – Rind mit Bangshofkäse, Ruccola und Santiago fries 32.-

*Unsere Weinempfehlung:*  
*Johannisberg Cuvée, Weingut Klein, Österreich* 1dl 8.50

Duett von Seeteufel und Kalb auf Roggenrisotto und buntem Gemüse der Saison 44.-

*Unsere Weinempfehlung:*  
*Zweigelt, Rubin Carnuntum, Weingut Artner, Österreich* 1dl 8.50

Bunter Salat mit Skirtsteak, gebratenen Kartoffel und Zwiebel 29.-

«tenn» Dessertvariation 13,-

## Dessert & Glacé Variationen

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

## Für unsere kleinen Gäste

|  |      |
|--|------|
| «Bröselteppich»<br>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse und Pommes | 18,- |
| «Räuber Hotzenplotz»<br>Chicken Nuggets mit Gemüse und Pommes      | 18,- |
| «Pipi Langstrumpfteller»<br>Nudeln mit Rahmsauce und Gemüse        | 15,- |
| «Schlossteller»<br>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

200 g bio Beefburger from Ruggell, with local Cheese, Ruccola and Santiago Fries 32.-

Our wine recommendation:

*Johannisberg Cuvée, Klein, Austria* 1dl 8.50

Duett from monkfish and viel with ryerisotto and colourful vegetables of the season 44.-

Our wine recommendation:

*Zweigelt, Rubin Carnuntum, Artnar, Austria* 1dl 8.50

Skirtsteak on leafy greens, roasted potatoes and onion 29.-

“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