

tenn

liebe Gäste

herzlich willkommen im tenn.

es ist unser ziel, euch mit regionalen und saisonalen produkten und einer ehrlichen küche zu verwöhnen. unsere gastfreundschaft und ein stets freundlicher und zuvorkommender service sollen zu vielen gemütlichen stunden in stilvollem ambiente beitragen.

euer tenn-team

aperitif

aperol spritz		9,-
mirtillo mit limetten		9,-
hibiskus mit prosecco		9,-
negrone		9,-
glas champagner		14,-
alkoholfreier cocktail		7,-
alkoholfreier swiss essig shot		6,-

champagner & co.

prosecco (it)

accademia brut spumante	75cl	40,-
-------------------------	------	------

sekt (ch)

2014	pinot noir extra brut	75cl	52,-
	weingut schneider		
2019	karin sekt CH/PB/PN	75 cl	45,-
	weingut hoop		

champagner (fr)

ruinart	75cl	84,-
ruinart blancs de blancs	75cl	130,-
l'échappée belle blancs de blancs	75cl	88,-
extra brut premier cru, etienne calzac		
rose de craie brut rosé premier cru	75cl	98,-
etienne calzac		

essen

für den kleinen hunger zwischendurch

z'brenn p.P. 18,-
kalte platte mit frischem brotaufstrich,
käse- und fleischvariation aus der region

suppen

tenn «soppa» - saisonal (karotten-kokos) 10,-

tagessuppe 10,-

vorspeisen

grüner salat 8,-

gemischter salat 9,-

variation vom randen und räucherlachs, 12,-
himbeer-meerrettich,
getoastetes weissbrot und butter

blattsalate mit riesengarnelen 22,-
in knoblauch gebraten

beef tatar 80g 16,-
kapern, zwiebeln, wachtelei
getoastetes weissbrot und butter

hauptspeisen

surf & turf 59,-
rindsfilet & riesengarnelen

rindsfilet 150g 41,-
200g 56,-

beilagen zum filet:
buntes gemüse, fries und knoblauchbutter

«tennhouse» steak 400g 68,-
800g 135,-
mit buntem gemüse, santiago fries und knoblauchbutter

beef tatar 160g 27,-
kapern, zwiebeln, wachtelei
getoastetes weissbrot und butter

«tenn» burger 100% beef 26,-
im hausgemachten bun
cheese, bacon, BBQ, mayo, salat

original wiener schnitzel vom kalb in butter gebacken 35,-
petersilienkartoffeln oder gemischtem salat
und preiselbeeren

rahmschnitzel vom kalb 35,-
mit saisongemüse und butternudeln

fisch des tages 29,-
mit passendem gemüse und beilagen

vegetarisch | vegan

indisch dal, gebratene früchte und sesamreis 19,-

empfehlungen der küche

orecchiette	18,-
kirschtomaten, chicorée, pilze, parmesan	
eisbergsalat	26
flusskrebsschwänze, garnelen, cesar-dressing	
tranche vom rehrücken	38,-
rotkraut, walnüsse, brenzenknödel	

dessert

«tenn» dessertvariation	12,-
affogato	8,-
kugel vanilleglacé mit espresso	
zitronensorbet mit vodka	10,-

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

glacé variationen

10,-

himbeertraum

vanilla glace | himbeeren-sauce | schokosplitter | rahm

walnuss

maple walnut glace | baumnüsse | karamelwürfel | sirup | rahm

k&k – kuchen und karamel

vanille brownie glace | karamelwürfel-sauce | rahm

choco banana

swiss chocolate glace | bananen | karamelsauce | rahm

für unsere kleinen gäste

«bröselteppich» schnitzel vom schwein
mit gemüse und pommes 18,-

«tenn» burger 18,-
rindfleischburger im hausgemachten burger bun
mit salat, tomate, gurke und käse

«räuber hotzenplotz» 18,-
chicken nuggets mit pommes und gemüse

«pipi langstrumpfteller» 15,-
nudeln mit rahmsauce und gemüse

«schlossteller» 26,-
rindsfilet mit pommes, gemüse und kräuterbutter