

# 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	13,-
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

### suppen

tenn «soppa» - kürbis – zitronengrassuppe | samosa 10,-

tagessuppe 10,-

## vorspeisen

grüner salat 8,-

gemischter salat 9,-

variation vom randen und räucherlachs,  
himbeer-meerrettich,  
getoastetes weissbrot und butter 14,-

kleiner blattsalat mit riesengarnelen  
in knoblauch gebraten 22,-

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

## hauptspeisen

surf & turf		59,-	«tenn» burger 100% beef	26,-
rindsfilet & riesengarnelen			im brioche bun	
			cheese, bacon, BBQ, mayo, salat	
rindsfilet	150g	41,-		
	200g	56,-	original wiener schnitzel vom kalb in butter gebacken	35,-
beilagen:			petersilienkartoffeln oder gemischtem salat	
buntes gemüse   fries   knoblauchbutter			und preiselbeeren	
rinderfilet am stück	440g	118,-	rahmschnitzel vom kalb	35,-
im kräuterheu gebraten			mit saisongemüse und butternudeln	
buntes gemüse   santiago fries   portweinreduktion				
beef tatar	160g	27,-	fisch des tages	31,-
kapern, zwiebeln, wachtelei			mit passendem gemüse und beilagen	
getoastetes weissbrot und butter				

## vegetarisch

randenrahmnudeln   karamelisierter bangshofkäse	19,-
---	------

## empfehlungen der küche

ceviche von edelfischen   wakame   taco   chili	19,-
supreme vom poulet	36,-
cremiger camargue sauvage reis   gemüse	
bison steak   pfefferrahm   kartoffelgebäck	44,-
gemüse   hagebutten-zwiebel	

## dessert

crème brûlée   glace   crumble	11,-
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