

MENÜ-VORSCHLÄGE



GASTHAUS ZUR TANNE MASTRILS

081 322 16 22

www.gasthaus-tanne.ch

*Die „TANNE“ ist von 1918-1920 erbaut worden und ist
seitdem in unserer Familie, Sie erhielt durch spätere
Umbauten und Renovationen den heutigen Charakter.*

Schöne Lokalitäten für Familien- und Gesellschaftsanlässe

Saal 65 Personen

Gaststube 25 Personen

Konferenzraum 12 Personen

Garten 48 Personen

*Hausspezialität: Wild aus einheimischer Jagt
(September bis November)*

Montag Ruhetag

Informationen (Einheitsmenüs ab 10 Personen)

Die Preise verstehen sich in BAR inkl. 7.7% MWST.

Die genaue Personenzahl muss mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden. (Kinder nicht vergessen, auch die Kleinsten brauchen ein Plätzchen)

Bei Minderbeteiligung werden die fehlenden Personen zu 50% verrechnet.

Allergien wie Laktose Intoleranz, Gluten oder sonstige Speziellen wünsche sollten bei der Menubestellung erwähnt werden.

Die Menubestellung sollte mindestens 5 Tage vor dem Anlass erfolgen. Für die Menus 11, 12, 13, 16 so früh wie möglich.

Wünschen Sie einen Vorschlag nach einem, von Ihnen, bestimmten Betrag stellen wir Ihnen gerne ein Menu zusammen.

Saisonale Dekoration ist inbegriffen. Blumenarrangements oder spezielle Wünsche werden gerne für Sie organisiert.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Es würde uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus bewirten zu dürfen, mit bestem Dank für Ihre Anfrage.

Familie Stefan und Irma Gadiant mit Mitarbeiter/innen

Suppen

<i>Fleischbrühe mit Goldperle</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Fleischbrühe mit Fideli</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Tomatensuppe</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Spargelcremesuppe saisonal</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Kürbiscremesuppe saisonal</i>	<i>Fr. 8.00</i>

Salate

<i>Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomaten Mozzarella Basilikum</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Vorspeisen

<i>Rauchlachs-Brötli</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Bündnerteller</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bündnerfleischteller</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Melonen mit Rohschinken</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hauspastete mit Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Vorspeiseteller</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Geräuchtes Forellenfilet</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Capuns Val Lumnezia (2 Stück)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Pizzoccheri della Valtellina</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Champignons auf Toast</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Eglifilet „Zur Tanne“</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Seezunge an Weissweinsauce</i>	<i>Fr. 27.00</i>

Hauptspeisen

1 Schweinshaxen	Fr. 19.50
2 Schweinsschulterbraten	Fr. 24.50
3 Schweins-Cordon-bleu	Fr. 30.50
4 Schweinsrahmschnitzel mit Ananas	Fr. 28.00
5 Schweinsschnitzel an Champignonsauce	Fr. 30.50
6 Schweinsschnitzel an Morchelsauce	Fr. 33.00
7 Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 32.00
8 Schweinssteak an Pilzsauce	Fr. 34.00
9 Schweinsfilet mit Champignonsauce	Fr. 36.50
10 Kalbs- und Schweinsbraten	Fr. 29.00
11 Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 36.50
12 Kalbsschnitzel an Champignonsauce	Fr. 41.50
13 Kalbsteak an Morchelsauce	Fr. 51.50
14 Kalbshaxen Hausart	Fr. 35.50
15 Rindsbraten gespickt	Fr. 29.50
16 Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 46.00

Zwei Beilagen nach Ihrer Wahl sowie fünf verschiedene Gemüse sind im Preis inbegriffen.
Tellerservice mit Nachservice auf Platten.

Beilagen:

Nudeln, Reis, Risotto, Pommes-frites, Kartoffelstock, Risolett, Kartoffelkroketten, Röstikroketten, Spätzli

Schwein-, Kalb-, und Rindfleisch aus der Schweiz

Dessert

Meringues mit Rahm Fr. 9.00

Meringues-Glace mit Rahm Fr. 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Saisonal Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm Saisonal Fr. 11.50

Diverse Torten Fr. 5.00 – 7.00

Caramelköppli mit Rahm Fr. 6.00

Gemischte Glacé mit Rahm Fr. 6.00

Iglu Caramel Fr. 6.00

Tartufo Chocolat / Sabayon Fr. 6.50

Tiramisu Fr. 10.00

Schoggimousse Fr. 8.00

Vacherin Glacé Fr. 8.50

Hochzeitstorte Fr. 10.50

Oder lassen Sie Ihre Gäste selber aus unserer Glacékarte auswählen

Zusammengestellte Vorschläge

Menu 18

Spargelcremesuppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Champignonsauce
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten und Nudeln

Gemischtes Glace mit Rahm

Fr. 57.50

Menu 19

Melone mit Rohschinken

Bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Gemüse garnitur
Röstikroketten und Reis

Tiramisu

Fr. 60.00

Menu 20

Gemischter Salat

Capuns Val Lumnezia

Kalbs schnitzel an Morchelsauce
Gemüse garnitur
Pommes-frites und Spätzli

Tartufo

Fr. 64.00

Menu 21

Vorspeisenteller

Fleischbrühe mit Fideli

Kalbs- und Schweinsbraten
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten und Risotto

Schoggimousse

Fr. 54.50

Menu 22

Tomatencremesuppe

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Ananas

Gemüse garnitur

Pommes-frites und Nudeln

Birnensorbet mit Williams

Fr. 49.50

Menu 24

Fleischbrühe mit Goldperlen

Nüsslisalat mit Ei

Eglifilet „Zur Tanne“

Rindsentrecôte mit Pfefferbutter

Gemüse garnitur

Röstikroketten und Spätzli

Coupe Danmark

Fr. 77.50

Menu 23

Tomaten Mozzarella

Champignons auf Toast

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Rissolett und Reis

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 52.00

Vegi

*-Soja weizencordonbleu mit
Schnittlauch cremefüllung*

-Mediterranes Sojageschnetzeltes

-Röstipasteten mit Bergkäsefüllung

-Tofuschnitzel

-etc.

Preise auf Anfrage

Weiss- und Roséweine

Aus der Region

Trimmiser Riesling x Sylvaner 70cl 40.00

Peter und Crispin Joos

50cl 28.50

Im Bukett zeigt er einen typischen Muskatton, im Gaumen wirkt er elegant, frisch mit guter Harmonie.

Trimmiser- Schiller *Peter und Crispin Joos* 70cl 41.50

Gemeinsame Kelterung aus Blauburgunder und Riesling x Sylvaner Trauben. Ein Wein mit einem schönen Muskatton, hellroter Farbe, gehaltvoll und elegant im Abgang.

Fläscher Blauburgunder Rosé *Markus Adank* 50cl 26.00

Aus süsser Blauburgundermaische „abgezogen“, mit Liebe gehegt und gepflegt wird unser Sommerwein. Leicht gekeltert, mit fruchtigem Himbeeraroma und erfrischendem Gaumen.

Aus der Westschweiz

Aigle *Magistrale Vaudois* 70cl 38.50

Ein fruchtiger, feiner, mild und doch gehaltvoller Wein aus Chasslas und Chablais.

50cl 24.00

Fechy *les Blondiens* 50cl 17.50

Auf Kalkhöden gewachsen, zeichnet sich dieser Cru durch seine feinen und fruchtigen Aromen aus. Ein samtiger und kräftiger Wein.

Fendant *Papilles Valais* 50cl 14.50

Rapilles ist ein Fendant mit fruchtigen, jugendlichen und süffigen Aromen. Er setzt damit die Tradition der Fendant-Weine fort, die im Gaumen und Abgang äusserst angenehm sind.

Schaumweine

Prosecco Val d'Oca- *Extra Trocken* 75cl 35.00

Sehr fein, harmonisch, fruchtig-frisch und weicher Geschmack,

Mauler Cordon or *Demi-Sec* 75cl 40.50

Helles Goldgelb, feinperliger, intensiv fruchtiger Nase mit Apfel, Birnen- und Himbeernoten. Frisch und ausgewogen, süsslich im Abgang.

Champagner

Louis Roederer- *Brut Premier* 75cl 70.50

Beim Brut Premier handelt es sich um einen äusserst strukturierten Champagner, mit goldgelber Farbe, lebhaftem Auftakt und feiner Perlage. Sein Bouquet erinnert an frische Äpfel, und der Duft nach Weissdorn verzaubert den Geniesser. Die Gaumenaromatik ist komplex; ein Hauch von frischem Obst und roten Früchten wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen verbindet sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln.

Rotweine aus der Herrschaft

Fläscher Blauburgunder *Markus Adank* 75cl 44.00

Unser typischer Bündner Herrschaftswein zeigt sich in tiefem Rubinrot. Mit fruchtbetonten beerigen Blauburgunder Aromen im Gaumen. Umrahmt von seinem weich eingebettetem Gerbstoff. Ein Wein mit Tradition und Kultur. 50cl 26.00

Jeninser Pinot Noir *Georg Schlegel -Weingut zur alten Post* 75cl 42.50

Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck. 50cl 29.00

Amadeo Primus – Pinot Noir Auslese *Bischöfliche Domaine, Chur* 75cl 50.50

Kräftiges Dunkelrot. In der Nase dezente Holzaromatik mit Brombeer und Cassis Aromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur. 37cl 28.00

Trimmiser – Spiegelberger *Peter und Crispin Joos* 70cl 41.50

Rubinrot, duftend nach reifen Beeren. Im Gaumen grosszügig mit einem weichen Abgang. 50cl 28.50

Maienfelder Cuvée du Patron *aus dem Eichenfass -Hansjörg Nigg* 75cl 46.00

Aus Blauburgunder- und Garanoir-Trauben. Violett-rote Farbe. Aromen nach Holunder, Heidelbeeren und Kirsche. Dichte Struktur.

Rotweine aus Italien

Toscana

Chianti Classico Riserva, *Tenute La Madonmina – Triacca* 75cl 39.50

Kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz her kommen. Sehr eleganter, gut strukturierter Chianti. 50cl 28.50

Venetien

Amarone della Valpolicella *Rocca Alata DOC* 75 cl 48.50

Dichtes Granatrot, fruchtiges Beerenbukett, nach roten Beeren und Zimt duftend, saftiger und süsslicher Auftakt, auch im Gaumen fruchtbetont, Konfitüre und Rosinennoten, fülliger Körper, fein und ausgewogen im Abgang mit würziger Note.

Amarone della Valpolicella *Guardiano* 50cl 33.00

Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst, ausgewogene Tannine, anhaltend im Abgang.

Apulien

Notte Rossa Riserva 75cl 52.50

Primitivo di Manduria

Dichtes Rubinrot mit fruchtigem Duft nach Pflaumen und Kirschmarmelade, feine Tabak Noten. Am Gaumen samtig, mit Tanninen begleitet von Kakao, Kaffee und Vanille Aromen. Langanhaltender Abgang.

Rotweine aus dem Veltlin-Plozza vini Brusio

Inferno, Valtellina DOCG Riserva Nebbiolo 75cl 45.50

Granatrot. Die Nase ist einladend und kündigt einen rustikalen Wein an, der neben seinen Noten von reifen Waldbeeren auch an geschmolzene Schokolade denken lässt. Der Gaumen wird von ungewöhnlich feinen und zahlreichen Tanninen überrascht, die sich wie eine Puderschicht über die süsse Frucht legen.

Sforzato, Nebbiolo 75cl 57.50

Granatrote Farbe. Rustikaler und dichter Auftakt. Mit dem Duft von eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Im Gaumen folgen dichte Waldbeer- und Holzaromen, sowie eine frische Nussigkeit. Süffig und bodenständig. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch.

Intrigo, Nebbiolo, Pinot Noir 75cl 62.00

Der «Intrigo» ist eine Assemblage aus 60% Nebbiolo-Trauben aus dem Veltlin und 40% Pinot Noir aus dem Bündner Rheintal. Beide Sorten werden unabhängig voneinander gekeltert. Nach der Vereinigung reift der «Intrigo» während einigen Monaten in Barriques, ehe er zur Flaschenlagerung abgefüllt wird.

In der Nase wird man vom Pinot Noir begrüsst, herrlich fruchtig, im Gaumen übernimmt der Nebbiolo, feine leicht staubige Gerbstoffe mischen sich mit blumigen Noten.

N° 1 – Numero Uno, Nebbiolo 75cl 79.00

Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolz und Würdiges in seiner Seele trägt..

150cl 150.00

Rotweine aus dem Tessin

Novazzano

Merlot del Ticino „Cristoforo“ La Costa 75cl 42.50

Rubinfarbene Robe. Von angenehmer Reife zeugende Nase, Himbeeren und Kirschen, auch etwas Melasse und Pfeffer. Eleganter, samtiger Auftakt, gefolgt von einer reifen Merlot-Frucht, die durch etwas Frische unterstützt wird; wiederum rotbeerig geprägt, auch zarte Röstaromen sind auszumachen; insgesamt sehr gekonnt komponiert, ausgeglichen und von angenehmer Abgangslänge.

Balerna

Merlot del Ticino Celestino 50cl 24.00

Erstklassige Flaschenweinqualität aus der Sonnenstube der Schweiz. Geschmeidig und würzig