

MENÜ-VORSCHLÄGE



GASTHAUS ZUR TANNE MASTFELLS

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

September 2022

Informationen (Einheitsmenüs ab 10 Personen)

Die Preise verstehen sich in BAR inkl. 7.7% MWST. (Preisänderungen vorbehalten)

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 10, 11, 12, 15 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 Goldperlen</i>	<i>SFr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Fleischbrühe mit Fideli</i>	<i>SFr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Spargelcremesuppe saisonal</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe saisonal</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>

Salate

<i>Blattsalat</i>	<i>SFr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>SFr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Tomaten Mozzarella Salat</i>	<i>SFr.</i>	<i>11.50</i>

Vorspeisen

<i>Rauchlachs-Brötli</i>	<i>SFr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Bündnerteller</i>	<i>SFr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Bündnerfleischteller</i>	<i>SFr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>SFr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Hauspastete mit Sauce Cumberland</i>	<i>SFr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Vorspeisenteller</i>	<i>SFr.</i>	<i>16.50</i>
<i>Geräuchtes Forellenfilet</i>	<i>SFr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Capuns Val Lumnezia (2Stück)</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Pizzoccheri della Valtellina</i>	<i>SFr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Champignons auf Toast</i>	<i>SFr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Eglifilet „zur Tanne“</i>	<i>SFr.</i>	<i>15.50</i>
<i>Seezunge an Weissweinsauce</i>	<i>SFr.</i>	<i>28.00</i>

Hauptspeisen

1 Schweinshaxen	Fr. 19.50
2 Schweinsschulterbraten	Fr. 25.50
3 Schweins-Cordon-bleu ca. 320g	Fr. 36.50
4 Schweinsschnitzel an Rahmsauce	Fr. 29.00
5 Schweinsschnitzel an Champignonsauce	Fr. 32.50
6 Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 34.50
7 Schweinssteak an Pilzsauce	Fr. 36.00
8 Schweinsfilet mit Champignonsauce	Fr. 38.50
9 Kalbs- und Schweinsbraten	Fr. 30.00
10 Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 38.50
11 Kalbsschnitzel an Champignonsauce	Fr. 43.50
12 Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 52.50
13 Kalbshaxen Hausart	Fr. 36.50
14 Rindsbraten gespickt	Fr. 30.50
15 Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 49.00

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

Beilagen:

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

Fleischdeklaration: Unser Fleisch kommt aus der Schweiz

Dessert

<i>Meringues mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Meringues-Glace mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm Saisonal</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm Saisonal</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Diverse Torten</i>	<i>Fr. 5.00 – 9.00</i>
<i>Caramelköpflli mit Rahm und Früchten garniert</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischte Glacé mit Rahm</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Affogato al Cafe</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Schoggimousse</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Vacherin Glacé</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hochzeitstorte</i>	<i>Auf Anfrage</i>

Oder lassen Sie Ihre Gäste selber aus unserer Glacékarte auswählen

Zusammengestellte Vorschläge

Menu 18

Spargelcreme Suppe

Gemischter Salat

Schweinefilet an Champignonsauce

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten und Nudeln

Gemischtes Glace mit Rahm

Fr. 59.00

Menu 19

Melone mit Rohschinken

Bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Gemüse garnitur

Röstikroketten und Reis

Tiramisu

Fr. 65.50

Menu 20

Gemischter Salat

Capuns Val Lumnezia

Kalbsschnitzel an Morchelsauce

Gemüse garnitur

Pommes-frites und Spätzli

Affogato al Cafe

Fr. 66.50

Menu 21

Vorspeisenteller

Fleischbrühe mit Fideli

Kalbs- und Schweinsbraten

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten und Risotto

Schoggimousse

Fr. 57.50

Menu 22

Tomatencremesuppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

Gemüse garnitur

Pommes-frites und Nudeln

Brinensorbet mit Williams

Fr. 51.00

Menu 24

Fleischbrühe mit Goldperlen

Nüsslisalat mit Ei

Eglifilet „Zur Tanne“

Rindsentrecôte mit Pfefferbutter

Gemüse garnitur

Röstikroketten und Spätzli

Coupe Danemark

Fr. 85.00

Menu 23

Tomaten Mozzarella Salat

Champignons auf Toast

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Kartoffelkrokette und Reis

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 57.00

Fleischlos

*-Sojaweizenschnitzel mit Tomaten-
Frischkäse-Füllung*

- Mediteranes Sojageschnetzeltes

-Röstipasteten mit Bergkäsefüllung

-Tofuschnitzel

- etc.

Preise auf Anfrage

Weiss- und Roséweine

Aus der Region

<i>Trimmiser Riesling x Sylvaner Peter Joos</i>	70cl	46.50
<i>Im Bukett zeigt er einen typischen Muskatton, im Gaumen wirkt er elegant, frisch mit guter Harmonie.</i>	50cl	33.00
<i>Trimmiser- Schiller Peter Joos</i>	70cl	48.50
<i>Gemeinsame Kelterung aus Blauburgunder und Riesling x Sylvaner Trauben. Ein Wein mit einem schönen Muskatton, hellroter Farbe, gehaltvoll und elegant im Abgang.</i>		
<i>Fläscher Blauburgunder Rosé Jan Adank</i>	50cl	29.50
<i>Aus süsser Blauburgundermaische „abgezogen“, mit Liebe gehegt und gepflegt wird unser Sommerwein. Leicht gekeltert, mit fruchtigem Himbeeraroma und erfrischendem Gaumen.</i>		

Aus der Westschweiz

<i>Aigle Magistrale Vaudois</i>	70cl	44.50
<i>Ein fruchtiger, feiner, mild und doch gehaltvoller Wein aus Chasslas und Chablais.</i>	50cl	27.50
<i>Fendant Papilles Valais</i>	50cl	17.00
<i>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.</i>		

Schaumweine

<i>Prosecco Goccia d'Oro- Extra Trocken</i>	75cl	40.50
<i>Ein feiner Prosecco von strohgelber Farbe mit leuchtenden Reflexen und feiner Perlage.</i>		
<i>Mauler Cordon or Demi-Sec</i>	75cl	44.50
<i>Helles Goldgelb, feinperlig, intensiv fruchtige Nase mit Apfel, Birnen- und Himbeernoten. Frisch und ausgewogen, süsslich im Abgang.</i>		

Champagner

<i>Louis Roederer- Brut Premier</i>	75cl	79.50
<i>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.</i>		

Rotweine aus der Region

<i>Fläscher Blauburgunder</i> Jan Adank	Tiefes Rubinrot	75cl	49.00
mit fruchtbetonten, beerigen Blauburgunder -Aromen im Gaumen. Umrahmt von seinem weichem Gerbstoff.		50cl	29.50
<i>Fläscher Blauburgunder Barrique</i> Tipp		50cl	38.50
Jan Adank- Gehaltvoller, kräftiger Rotwein welcher 12 Monate im Eichenfass gelagert wurde. Passt ideal zu kräftigem Fleisch.			
<i>Fäscher Granat Cuvée</i> Jan Adank Tipp		75cl	54.00
Wunderbare 'Verheiratung' von Blauburgunder und Diolinoir. Vielschichtige Aromapalette im Gaumen, charakterstark und volluminös im Abgang. Ideal zu Wild und Fleisch.			
<i>Fläscher Blaufränkisch</i> Jan Adank		75cl	54.00
In der Nase dunkle Kirschen sowie Waldbeeren und dezentes Holz. Im Gaumen eine Wucht! Kraftvoll und füllige satte Gerbstoffe sowie ein sehr langer Abgang runden ihn ab.			
<i>Jeninser Pinot Noir</i>		75cl	47.50
Georg Schlegel -Weingut zur alten Post Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck,		50cl	31.50
<i>Trimmiser - Spiegelberger</i> Peter Joos		70cl	46.50
Rubinrot, duftend nach reifen Beeren. Im Gaumen grosszügig mit einem weichen Abgang.		50cl	33.00
<i>Malanser Blauburgunder</i> Cottinelli		50 cl	29.50
Neben einer rubinroter Farbe hat er auch einen verführerischen Himbeerduft. Der Gaumen zeigt eine grosse Weichheit und eine feine Struktur, mit Noten von frischen Früchten und würzigen Akzenten			
<i>INNERHAG – Weinbau Trimmis</i>		75 cl	49.50
Mark Däppen und Madeleine Fischer		150cl	91.00
Blauburgunder mit schöner blau-roter Farbe, dicht und klar. In der Nase rote Beeren und Kirschen. Im Gaumenkräftig mit eingebundenen Tanninen und angenehmer Säure. Ein toller Begleiter zu Wild.			

Rotweine aus dem Tessin

Novazzano

<i>Merlot del Ticino „Zeus“</i> La Costa		75cl	55.50
Eleganter Auftakt mit reifen Beeren in der Nase und dunklem Rot im Gals. Kräftiger Merlot welcher im Eichenfass ausgebaut wurde. Intensive Röstaromen und ein sehr stimmiger Rotwein im Abgang, welcher bereits mehrfach mit Gold ausgezeichnet wurde.			

Rotweine aus Italien

Toscana

<i>Chianti Classico Riserva,</i>	75cl	46.50
<i>Tenute La Madonnina – Triacca</i>	50cl	33.50
<i>Kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz her kommen. Sehr eleganter, gut strukturierter Chianti.</i>		

Venetien

<i>Amarone della Valpolicella Rocca Alata DOC</i>	75 cl	53.50
<i>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.</i>		

Apulien

<i>Notte Rossa Riserva</i>	75cl	57.50
<i>Primitivo di Manduria</i>		
<i>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.</i>		
<i>Carmelo</i>	75cl	39.50
<i>Primitivo salento amabile IGT</i>		
<i>Ein ausgewogener Rotwein mit Kirschen und Brombeer, sowie Dörrfrüchten Aroma. Dieser Wein wird Sie mit seiner Weichheit und Ausdauer begeistern.</i>		

Rotweine aus dem Veltlin

<i>Sforzato, Nebbiolo</i>	37cl	34.50
<i>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.</i>		
<i>N° 1 – Numero Uno, Nebbiolo</i>	75cl	87.50
<i>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..</i>		
	150cl	170.00