

Herzlich willkommen in der „Tanne“

Dieses Haus ist seit 1918 in unserer Familie. Es wird in der 3. Generation gehegt und gepflegt.

Wir sind nicht gross oder haben viele Punkte, aber dennoch ist es uns eine Freude Sie bei uns begrüssen und bewirten zu dürfen.

Bei uns bekommen Sie von einfacher Hausmannskost über regionale Spezialitäten bis hin zu unseren Hausspezialitäten nur das Beste aus Küche und Keller.

Von September bis November bekommen Sie noch zusätzlich unsere bekannten Wildspezialitäten. Leider wird es immer schwieriger frisch und sauber erlegtes Wild aus einheimischer Jagt zu bekommen. Daher ergänzen wir notgedrungen mit frischem österreichischen Wild.

Gerne sind wir auch Ihre Partner bei Firmenessen, Geburtstagsfeiern, einer Taufe oder andere Anlässen welche ihnen am Herzen liegen.

Fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen und reservieren Sie sich frühzeitig einen Tisch bei uns.

Irma und Stefan Gadiant Tschigg

mit Team

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1% MwSt.

*NEU: Wir akzeptieren SFr. oder Euro in BAR,
TWINT oder Kartenzahlung NICHT möglich.*

2026: unsere letzte Wildsaison

*Liebe Gäste nach unserer über 70. jährigen Tradition,
geniessen Sie nun unsere letzte Wildsaison.*

Mittags: Dienstag bis Sonntag

Abends: nur jeweils Donnerstag und Samstag

Eine Reservation ist zwingend: 081 322 16 22

*Liebe Gäste wir danken Ihnen, dass Sie uns all die
Jahre die Treue gehalten haben.*

*Wir schliessen noch nicht werden aber nochmals
reduzieren. Infos über die aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unter www.gasthaus-tanne.ch*

Wildgerichte

Vorspeisen

<i>Grüner Salat</i>	<i>SFr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>SFr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>SFr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Hausgemachte Wildterriner (kalt)</i>	<i>SFr.</i>	<i>15.50</i>
<i>Jäger-Crêpes mit Pilzen und Wildfleisch 2Stück</i>	<i>SFr.</i>	<i>12.50</i>

Hauptgänge

Für halb Wilde (ohne Fleisch)

<i>*Garniturteller mit Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren</i>	<i>SFr.</i>	<i>22.00</i>
--	-------------	--------------

Herkunft Gams: St. Gallen und Graubünden

Herkunft Hirsch: St. Gallen, Graubünden und Österreich

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Vom Gams

**Gamspfeffer garniert* mit Spätzli *SFr. 35.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

Gamsschnitzel 150g an Wildrahmsauce mit Spätzli *SFr. 42.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

Vom Hirsch

**Hirschpfeffer garniert* mit Spätzli *SFr. 34.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

**Hirschgeschnetzeltes garniert* mit Röstikroketten *SFr. 36.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

**Hirschschnitzel 150g an Wildrahmsauce* mit Spätzli *SFr. 40.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

Hirsch-Entrecôte 220g an Wildrahmsauce mit Spätzli *SFr. 55.00*
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frucht sowie Preiselbeeren

* *Kleine Portion möglich (minus SFr. 6.00)*

Fleischlose Gerichte

<i>Sojageschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i>	<i>SFr. 27.00</i>
<i>Sojaweizenschnitzel 130g mit Füllung</i>	<i>SFr. 24.00</i>
<i>Fisch-Chnusperli</i>	<i>SFr. 28.00</i>

Vom Schwein

<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce</i>	<i>SFr. 25.50</i>
• <i>Für den kleinen Hunger</i>	<i>SFr. 19.50</i>
<i>Schweinssteak 100g mit Kräuterbutter</i>	<i>SFr. 20.50</i>
<i>Schweinssteak 200g mit Kräuterbutter</i>	<i>SFr. 29.50</i>

Vom Rind

<i>Entrecôte 220g mit Kräuterbutter</i>	<i>SFr. 43.50</i>
---	-------------------

Vom Kalb

<i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</i>	<i>SFr. 33.00</i>
---	-------------------

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten oder Spätzli

Zu unseren nicht Wild-Hauptgängen servieren wir Ihnen saisonales Gemüse sowie Beilagen nach Wahl.

Oder nur verschiedene Salate (Fitnessteller)

Herkunft Kalb-, Rind- und Schweinefleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Egli, EU