

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 das Beste was die Bündner- beziehungsweise St. Galler-Jagd zu bieten hat.

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.

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

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

2025: unser Konzept geht für uns auf

Wir haben unsere Sitzplätze reduziert und zum Essen ist eine Reservation zwingend.

Mittags: Dienstag bis Sonntag

Abends: nur jeweils Donnerstag und Samstag

(ab 20. September, Oktober und November)

Dezember bis August abends KEINE KÜCHE

Eine Reservation ist zwingend: 081 322 16 22

*Liebe Gäste wir danken Ihnen, dass Sie mit uns weiter
den gemeinsamen Weg bestreiten.*

Und für alle die etwas anderes Wissen, als Info:

Wir schliessen noch nicht

*Unser Hotel wird als Garni weitergeführt. Auf Wunsch bekommen
unsere Hotelgäste Dienstag bis Samstag zwischen 18:00 und 19:00
Uhr eine Kleinigkeit zu Essen.*

Weitere Infos unter [www. gasthaus-tanne.ch](http://www.gasthaus-tanne.ch)

Wildspezialitäten aus Einheimischer Jagd

Liebe Gäste da wir unser Wildfleisch ausschliesslich aus Bündner und St. Galler Jagd beziehen kann es immer mal wieder vorkommen dass uns etwas aus geht.

Um Enttäuschungen zu vermeiden fragen Sie doch bei der Tischreservation ob Ihr Lieblingsgericht verfügbar ist.

Danke für Ihr Verständnis und guten Appetit. Der Chef

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>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

Vom Gams

*Gampfeffer garniert mit Spätzli SFr. 35.00
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frücht sowie Preiselbeeren

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

Vom Hirsch

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

*Hirschgeschnetztes garniert mit Röstikroketten SFr. 36.00
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frücht sowie Preiselbeeren

Hirschfiletwürfeli 150g an Senfsauce mit Spätzli SFr. 52.00
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frücht sowie Preiselbeeren

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

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

Für halb Wilde (ohne Fleisch)

*Garniturteller mit Wildrahmsauce mit Spätzli SFr. 22.00
Rotkraut Kastanien Rosenkohl Frücht sowie Preiselbeeren

* Kleine Portion minus SFr. 6.00

Fleischlose Gerichte

<i>Sojaweizenschnitzel 130g mit Füllung</i>	<i>SFr. 24.00</i>
<i>Fisch-Chnuserli</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>Rindsgulasch</i>	<i>SFr. 28.50</i>
<i>Entrecôte 220g mit Kräuterbutter</i>	<i>SFr. 43.50</i>

Vom Kalb

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

*Zu unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen 4 Sorten
Gemüse sowie Beilagen nach Wahl.
Oder nur verschiedene Salate (Fitnessteller)*

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli

*Herkunft Kalb-, Rind- und Schweinefleisch: Schweiz
Herkunft Fisch: Egli, EU*