

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 Menuevorschlägen und reservieren Sie sich frühzeitig einen Tisch bei uns.

Irma und Stefan Gadiant Tschigg

mit Team

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

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

Wir akzeptieren SFr. oder Euro, Kartenzahlung teilweise möglich.

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

Grüner Salat	SFr.	8.00
Gemischter Salat	SFr.	8.50
Wild-Kraftbrühe mit Mastrilser Wachteleier	SFr.	10.50
Kürbiscremesuppe	SFr.	9.00
Bündner Gerstensuppe	SFr.	9.50
Hausgemachte Wildterriner (kalt)	SFr.	14.50
Jäger-Crêpes mit Pilzen und Wildfleisch 2Stück	SFr.	12.50
Kleiner Bündnerteller <small>Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck</small>	SFr.	13.50

Hauptgänge

Für halb Wilde (ohne Fleisch)

* Garniturteller mit Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr.	19.00
---	------	-------

Vom Gams

*Gamspfeffer mit Spätzli	SFr. 25.00
*Gamspfeffer garniert mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 33.00
Gamsschnitzel 150g an Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 39.00
Gams-Entrecôte am Stück gebraten 170g mit Dörrobstbutter Pommes-frites Rotkraut Kastanien Rosenkohl	SFr. 43.00 (20 min)

Vom Hirsch

*Hirschpfeffer mit Spätzli	SFr. 24.00
*Hirschpfeffer garniert mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 32.00
*Hirschgeschnetzeltes mit Röstikroketten	SFr. 26.00
*Hirschgeschnetzeltes garniert mit Röstikroketten Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 34.00
Hirschfiletwürfeli 150g an Senfsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 48.00
*Hirschschnitzel 150g an Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 38.00
Hirsch-Entrecôte 220g an Wildrahmsauce mit Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Birne Pfirsich Preiselbeeren	SFr. 50.00

* Kleine Portion minus SFr. 6.00

Hauptgänge

Fleischlose Gerichte

<i>Mediterranes Sojageschnetzeltes</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 natur</i>	<i>SFr. 22.50</i>
• <i>Für den kleinen Hunger</i>	<i>SFr. 16.50</i>
<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce</i>	<i>SFr. 25.00</i>
• <i>Für den kleinen Hunger</i>	<i>SFr. 19.00</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>Kutteln an Tomatensauce (ohne zzg. Gemüse)</i>	<i>SFr. 18.50</i>
<i>Rindsgulasch</i>	<i>SFr. 25.50</i>
<i>Entrecôte 220g mit Kräuterbutter</i>	<i>SFr. 43.50</i>

Vom Kalb

<i>Kalbschnitzel an Morchelsauce 150g</i>	<i>SFr. 39.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</i>	<i>SFr. 33.00</i>

Herkunft Kalb-, Rind- und Schweinefleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Egli, Schweiz

Zu unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen min. 4 Sorten Gemüse sowie Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli

Für Linienbewusste (mit Salat)

<i>Fitnessteller Schweinsschnitzel natur</i>	<i>SFr. 22.50</i>
<i>Fitnessteller Schweinssteak 100g</i>	<i>SFr. 20.50</i>
<i>Fitnessteller Rinds-Entrecôte 220g</i>	<i>SFr. 43.50</i>
<i>Fitnessteller Fisch-Chnusperli</i>	<i>SFr. 28.00</i>
<i>Fitnessteller Hirschschnitzel natur</i>	<i>SFr. 38.00</i>

Kleine Karte

<i>Salatteller</i>	<i>SFr.</i>	13.00
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>SFr.</i>	8.50
<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>SFr.</i>	9.00
<i>Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)</i>	<i>SFr.</i>	19.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	<i>SFr.</i>	13.50
<i>Wurstkäsesalat garniert (mit gemischtem Salat)</i>	<i>SFr.</i>	23.00
<i>Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)</i>	<i>SFr.</i>	18.00
<i>Thonsalat garniert (mit gemischtem Salat)</i>	<i>SFr.</i>	18.50
<i>Sardinensalat garniert (mit gemischtem Salat)</i>	<i>SFr.</i>	18.00
<i>Käse- oder Salami-Sandwichs</i>	<i>SFr.</i>	6.00
<i>Rohschinken-Sandwichs</i>	<i>SFr.</i>	10.00
<i>Bündnerfleisch-Sandwichs</i>	<i>SFr.</i>	11.00
<i>Port. Käse ca. 160g</i>	<i>SFr.</i>	9.00
<i>Käseteller min. 3 Sorten</i>	<i>SFr.</i>	14.00
<i>Salsiz</i>	<i>SFr.</i>	10.00
<i>Speckteller</i>	<i>SFr.</i>	13.50
<i>Bündnerteller Bündnerfleisch Rohschinken Speck</i>	<i>SFr.</i>	20.00
<i>Bündnerfleischteller</i>	<i>SFr.</i>	22.00
<i>Mastriserteller Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse</i>	<i>SFr.</i>	21.00
<i>Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</i>	<i>SFr.</i>	16.50
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>SFr.</i>	9.50
<i>Wienerli mit Pommes Frites</i>	<i>SFr.</i>	14.00
<i>Port. Pommes Frites klein/gross</i>	<i>SFr.</i>	4.00/8.00
<i>Engadiner Bauernwurst mit Brot (20 min)</i>	<i>SFr.</i>	10.50
<i>Engadiner Bauernwurst mit Pommes Frites (20 min)</i>	<i>SFr.</i>	15.50