



GASTHAUS
ZUR TANNE

FRÜHSTÜCK- UND PAUSENVERPFLEGUNG

Frühstück

Butter-,Laugen- oder Vollkornkipfel	SFr. 1.50
Maisbrötchen	SFr. 1.50
Nussbrötchen	SFr. 1.50
Laugenbrötchen	SFr. 1.50
Weggli, Semmeli, Bürli	SFr. 1.50
Mini Zöpfli	SFr. 1.80
Joghurt (assortiert Auswahl)	SFr. 1.60
Birchermüsli	SFr. 5.00
Butter Portion	SFr. 0.70
Konfitüre oder Honig	SFr. 0.70

Pausenverpflegung

Diverses Süssgebäck wie Spitzbuben, Haselnussmakrone, Vogelnest etc.	SFr. 3.00
Muffin	SFr. 4.00
Früchteteller mit saisonalen Früchten (4 Personen)	SFr. 20.00
Früchtekorb mit saisonalen Früchten (10 Personen)	SFr. 50.00



GASTHAUS
ZUR TANNE

SANDWICHES

Baguette Sandwich ¼ Schnitt (ca. 12 cm) SFr. 5.50

wahlweise belegt mit:

- Schinken
- Salami
- Fleischkäse
- Hartkäse- oder Weichkäse
- Kräuterfrischkäse

Baguette Sandwich ¼ Schnitt (ca. 12 cm) SFr. 6.00

wahlweise belegt mit:

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Coppa
- Roastbeef
- Lachs

Baguette Sandwich 1/8 Schnitt (ca. 6 cm) SFr. 3.00

wahlweise belegt mit:

- Schinken
- Salami
- Fleischkäse
- Hartkäse- oder Weichkäse
- Kräuterfrischkäse

Baguette Sandwich 1/8 Schnitt (ca. 12 cm) SFr. 3.50

wahlweise belegt mit:

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Coppa
- Roastbeef
- Lachs



GASTHAUS
ZUR TANNE

PARTYBRÖTCHEN UND TOASTTRIANGEL

Partybrötchen (assortiert) SFr. 4.00

wahlweise belegt mit:

- Schinken
- Salami
- Fleischkäse
- Hartkäse- oder Weichkäse
- Kräuterfrischkäse

Partybrötchen (assortiert) SFr. 4.50

wahlweise belegt mit:

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Coppa
- Roastbeef
- Lachs

Toasttriangel (½ Toast) SFr. 3.00

wahlweise belegt mit:

- Schinken
- Salami
- Spargelspitzen
- Ei
- Thonmousse

Toasttriangel (½ Toast) SFr. 4.00

wahlweise belegt mit:

- Bündnerfleisch
- Crevettencocktail
- Rindstatar
- Roastbeef
- Lachs



GASTHAUS
ZUR TANNE

FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD

Mini Laugenbagel mit Roastbeef auf Pfefferbutter	SFr.	4.00
Mini Mohnbagel mit Rauchlachs auf Meerrettichfrischkäse	SFr.	4.00
Mini Sesambagel mit Hartkäse auf Dijon-Senfbuter	SFr.	3.50
Mini Blätterteigpastete mit Forellenmousse	SFr.	3.50
Mini Blätterteigpastete mit Gemüsetatar	SFr.	3.50
Mini Blätterteigpastete mit Hüttenkäse	SFr.	3.50
Mini Buttergipfel mit Graved Lachs und Sauerrahm	SFr.	4.00
Zucchettiröllchen gefüllt mit Rucola, Chili und Boursinkäse	SFr.	3.50
Gurkentürmchen mit Hüttenkäse	SFr.	3.50
Gürkentürmchen mit Frischkäse und Rauchlachsrose	SFr.	4.00
Gurkentürmchen mit Crevettencocktail	SFr.	4.00
Toasttriangel mit Rindstatar und Cognacbutter	SFr.	4.50
Minihamburger mit Cocktailsauce	SFr.	4.00
Riesencrevette auf Toast mit Cocktailbutter	SFr.	4.00
Trüffelbrie mit Feige auf Nussbaguette	SFr.	4.00
Riesengrissini mit Rohschinken umhüllt	SFr.	3.50
Tortillachips mit Guacamole (Portion)	SFr.	4.00
Auswahl an grünen und schwarzen Oliven (Portion)	SFr.	3.50
Blätterteiggebäck (assortiert) (Portion)	SFr.	5.00
Pommes Chips (Portion)	SFr.	2.50
Gesalzene Erdnüssli (Portion)	Sfr.	2.50
Rohkoststäbchen mit dreierlei Dips (Portion)	SFr.	3.50

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

Bruschetta wahlweise belegt mit: SFr. 3.50
- Olivenmousse
- Tomatentatar mit Kräuter
- Thonmousse

Spiesschen wahlweise bestückt mit: SFr. 4.00
- Rohschinken und Melone
- Salami pikante und Ananas
- Tomaten und mariniertes Mozzarella
- Käse und Früchte

WARMES FINGERFOOD

Chicken Nuggets mit Cocktailsauce SFr. 3.00
Meatballs mit Tomatensalsa SFr. 3.00
Lothringer Küchlein mit Zwiebel, Speck und Käse SFr. 3.50
Ofenwarmes Schinkengipfeli SFr. 3.50
Dörrzwetschge im Speckmantel SFr. 3.50
Riesencrevetten im Kokosmantel mit Sweet-Chilidip SFr. 4.00
Crevettenspiesschen mit Chili und Koriander mariniert SFr. 4.00
Minifrühlingsrollen mit asiatischem Gemüse (Portion 3 Stk.) SFr. 4.00
Jakobsmuschelspiesschen mit Speck und Rosmarin SFr. 4.50
Seeteufelmedaillon im Parmaschinkenmantel SFr. 4.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

SÜSSES FINGERFOOD

Mini Cremeschnitte	SFr.	3.00
Mini Fruchtetörtchen	SFr.	3.00
Mini Mocca Eclair	SFr.	3.00
Mini Windbeutel mit Vanille- oder Schokoladenschaum	SFr.	3.00
Würfel vom bekannten Baumafladen	Sfr.	3.00
Früchtespiesschen mit Minze	SFr.	3.50
Luxemburgerli (assortiert) 3 Stück	SFr.	5.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

KALTE PLATTEN

Empfehlung	als Aperitif	10 Personen pro Platte
	als Cocktail	5 Personen pro Platte
Bauernplatte garniert mit geräuchertem Speck, Bauernschüblig, Saftschinken und Hobelkäse		SFr. 70.00
Käseplatte garniert Auswahl an Zürcher Oberländerkäse (5-6 Sorten gemischt)		SFr. 82.00
Bündnerplatte garniert mit Bresola, Rohschinken, Salzic und Bergkäse		SFr. 85.00
Antipasti Italiani garniert mit Parmaschinken, Salami, Parmesanstücke, Mozzarellakugeln, Oliven und getrocknete Tomaten		SFr. 85.00
Schwedenplatte garniert mit Rauchlachs, Graved Lachs, Royal Crevetten, Pfeffermakrele und Dill-Senfsauce		SFr. 93.00
Gemischte Platte garniert mit Saftschinken, Parmaschinken, Bresola, Salami, Weich- und Hartkäse		SFr. 95.00



GASTHAUS
ZUR TANNE

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBER ZUSAMMEN

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten an Hausdressing	SFr. 7.50
Saisonaler Blattsalat an Hausdressing	SFr. 9.50
Saisonaler Blattsalat mit Landrauchschinkenstreifen an Hausdressing	SFr. 11.00
Saisonaler Blattsalat an Sesamdressing mit Rauchlachsstreifen	SFr. 11.00
Eisbergsalat an Thousand Island Dressing mit Royalcrevetten	SFr. 13.00
Cesar Salat mit Pouletbruststreifen, Parmesan, und Crôutons	SFr. 13.00
Insalata Capresse mit Balsamicodressing Tomaten, Mozzarella und Basilikum	SFr. 13.00
Marinierte Crevetten mit Avocado auf Blattsalat an Balsamico-Olivendressing	SFr. 16.50
Geräucherte Entenbruststreifen auf Blattsalat mit Früchten an Zitronendressing	SFr. 14.50
Symphonie von geräucherten Edelfischen mit Meerrettichschaum und Dillsenfauce serviert mit einem Brioche	SFr. 22.00
Crevettencocktail ‚Calypso‘ mit einem kleinen Brioche	SFr. 17.50
Morchelterrinen und Hauspasteten mit Sc. Cumberland und Waldorfsalat	SFr. 16.50
Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter	SFr. 19.50
Tessiner Teller mit Coppa, Salami, Rohschinken, Zucchetti, Aubergine, Oliven, Pilzen und Salat	SFr. 15.00



GASTHAUS
ZUR TANNE

Warme Vorspeisen

FrISChe Ravioli mit Fleischfüllung an Tomaten-Basilikumsauce	SFr. 12.50
FrISChe Lachsravioli an Safranschaumsauce	SFr. 14.50
FrISChe Gemüseravioli serviert auf einer Gemüsesauce	SFr. 12.50
Tortelloni mit Quarkfüllung an Gorganzolasauce	SFr. 14.00
Pilzrisotto mit Rahm verfeinert	SFr. 14.00
Hausgemachter Käsekuchen nach Lothringer Art	SFr. 9.00
Blätterteigkissen mit Milken gebraten serviert an Sherrysauce	SFr. 18.50
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	SFr. 12.00
Goldhirscheschnitte mit Zucchettigemüse	SFr. 11.00



GASTHAUS
ZUR TANNE

FISCHGERICHTE ALS VOR- ODER HAUPTSPESI

	Vorspeise	Hauptspeise
Gebratene Felchen- oder Lachsforellenfilets nach Luzerner Art Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandeln	SFr. 14.00	SFr. 28.50
Lachstranche pochiert auf Gemüsebett an einer Limonensauce Wildreisreis und Broccoli mit Mandeln	SFr. 15.00	SFr. 31.50
St. Pierrefilet pochiert mit Riesencrevetten serviert auf Pernod-Ingwersauce Gemüsereis und Kefen	SFr. 20.00	SFr. 46.00
Seezungenfilet ‚Anette‘ mit Crevettenmousse auf Safransauce Wildreis und Broccoliröschen	Fr. 21.00	SFr. 46.00
Seezungenfiletstreifen ‚Murat‘ mit Artischockenherzen, Pilzen, Tomatenstreifen Kartoffelwürfe, Kräuterbuttersauce	SFr. 19.50	SFr. 39.00
Hechtmousse im Mantel mit Lachs gefüllt pochiert auf Krebsbutter-Schaumsauce Kartoffeln aus dem Dampf	SFr. 16.00	SFr. 34.50
Dialog von gebratenen Meerfischen serviert auf zwei Paprikasaucen Dillkartoffeln und Broccoliröschen	SFr. 19.50	SFr. 44.00



GASTHAUS
ZUR TANNE

Hausgemachter Gravedlachs an Dillsenfauce serviert mit einem Brioche	SFr. 23.50
Hausgemachte Fischterrinerne auf kleinem Salat	SFr. 15.50
Milkenperlen auf Blattsalat an Balsamico-Kräuter dressing	SFr. 14.50
Hausgemachte Gravedlachsrolle mit geräuchertem Aal mousse und Dillsenfauce	SFr. 19.50
Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen an Maiskeimöldressing	SFr. 16.50
Lachsterrinerne mit Kaninchenfilet und Gemüselinsensalat	SFr. 14.50
Carpacchio vom Seeteufel auf Blattsalat mit Zitronendressing	SFr. 18.50
Rauchlachstartar mit Vollkornbrioche	SFr. 18.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

SUPPEN

Rindskraftbrühe natur oder wahlweise mit Sherry, Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich	SFr. 6.50
Gemüsebouillon mit Gemüsewürfel	SFr. 7.50
Zucchetticremesuppe mit Lachswürfel	SFr. 9.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	SFr. 7.50
Klare Tomatensuppe mit Scampi	SFr. 9.50
Muschelcremesuppe mit Noilly Prat	SFr. 10.50
Leichte Maiscremesuppe mit Gemüsewürfel	SFr. 7.50
Randenschaumsuppe mit Sauercreme	SFr. 6.50
Rieslingschaumsuppe mit Fenchelheu	SFr. 9.50
Karottencremesuppe mit Ingwer	SFr. 8.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

Blätterteigkissen mit Champignons an Rahmsauce	SFr. 19.50
Saisonaler Gemüseteller	SFr. 19.50
Cous Cous mit Gemüse	SFr. 19.50
Kartoffelgnocchi an Goronzolasauce mit Salbei	SFr. 24.50
Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	SFr. 26.50
Tagliatelle a la Tanne mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	SFr. 28.50

HAUPTGÄNGE - FLEISCH

Pouletbrüstchen gefüllt mit Spinat mit Kräutersauce dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Markt	SFr. 26.50
Kalbsgeschnetzeltes ‚Zürcher Art‘ Gemüsenudeln oder Rösti (bis 40 Personen)	SFr. 32.50
Kalbsgeschnetzeltes an feiner Papaya-Currysauce Pilavreis und Mangofächer mit Kokosstreusel	SFr. 32.50
Kalbshaxe Cremolata Safranrisotto und Gemüse vom Markt	SFr. 28.50
Schweinsfiletmedaillons gebraten an Calvadossauce hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Markt	SFr. 36.50
Schweinscarré mit Zwetschgen gefüllt an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse vom Markt	SFr. 28.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

Kalbsbraten im Ofen gebraten dazu Zitronensauce Berny Kartoffeln und Gemüse vom Markt	SFr. 32.50
Roastbeef rosa gebraten an pikanter Chilisauce Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse vom Markt	SFr. 42.00
Rindsfilet gebraten an rosa Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	SFr. 48.00
Rindsfiletmédallions vom Grill dazu kalifornische Rotweinsauce oder Béarnaise Berny Kartoffeln und Gemüse vom Markt	SFr. 48.00
Kalbssteak gebraten an Zitronensauce hausgemachte Spätzli und glasierte Karotten	SFr. 44.50
Kalbsfiletmédallions rosa gebraten an Morchelsauce hausgemachte Safrannudeln und Gemüse vom Markt	SFr. 52.50
Lammentrecôte vom Grill mit Kräuterkruste Lyoner Kartoffeln und gratinierte Bohnen	SFr. 36.50

Bei den Hauptgängen wird Nachservice gereicht



GASTHAUS
ZUR TANNE

DESSERT SYMPHONIE

Saisonaler Fruchtsalat	SFr. 8.50
Cremeschnitte mit Früchten und Coulis	SFr. 8.50
Zimthalbgefrorenes mit Rotweinzwetschgen	SFr. 9.50
Vacherin Eistorte	SFr. 8.50
Orangenterrine mit Früchtecoulis und weissem Glace	SFr. 9.50
Symphonie von Sorbets mit Früchten in einer Schoogiwaffel	SFr. 12.50
Bayrische Creme auf Früchtekompott	SFr. 8.50
Gebrannte Creme mit einem Caramelbirnen Fächer	SFr. 8.50
Caramelköppli mit Rahm	SFr. 8.50
Schokoladen- oder Tobleronemousse	SFr. 10.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	SFr. 8.50
Pochierte Birnen mit Schokoladensauce und Vanilleglace	SFr. 8.50
Gebratene Banane mit Schokoladenglace	SFr. 9.00
Beerengratin mit Vanilleglace	SFr. 11.50
Cremeschnitte vom Meter	SFr. 85.00
Möglichkeit den eigenen Text drauf zu schreiben	SFr. 15.00

Käse

Kleiner Käseteller mit Zürcher Oberländerspezialitäten dazu erfrischende Früchte und Birnenbrot	SFr. 13.00
Epoisses mit karamellisierter Birne	SFr. 14.00
Duologie von Taleggio-und Peccorinokäse mit Birnenbrot	SFr. 14.00
Trüffelbrie auf Feigencarpaccio mit einer Honigsenfmarinade	SFr. 16.50



GASTHAUS
ZUR TANNE

GOURMET-MENÜ I

Blattsalat mit Tomatenterrine an Kräuterdressing

Zucchetticremesuppe mit Rauchfischstreifen

Lammentrecôte gedünstet mit Rosmarinbutter
dazu Lyoner Kartoffeln
und Ratatouille

Gebrannte Creme mit marinierten französischen Kastanien

oder

Schokoladenkuchen ‚Royal‘ mit Moccacreme

SFr. 64.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

GOURMET-MENÜ II

Hausgemachter Gravedlachs auf Gemüselinsensalat
an Dill-Senfsauce

Leichte Maiscremesuppe mit Milkenperlen

Hausgemachter Gemüsestrudel
auf pikanter Kräuterrahmsauce

Roastbeef an Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Bayrische Creme mit Früchtekompott

SFr. 74.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

GOURMET-MENÜ III

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry

Seeteufelmédailles mit Morcheln und Gemüsestreifen
an Champagnersauce
dazu Wildreis

Kalb carrébraten an Zitronensauce
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Zimt-Mohnparfait mit Rotweibirnen

SFr. 76.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

GOURMET-MENÜ IV

Symphonie von geräucherten Edelfischen
mit Meerrettichschaum

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteig-Käsestäbchen

Hechtmousse gefüllt mit Lachs
auf Kresseschaumsauce, Fleuron
dazu Wildreis

Burgunder Eisgranité

Kalbssteak vom Grill an Morchelsauce oder Rosinen-Pfefferrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Gemüse vom Markt

Gefüllte Crêpes mit einer feinen Vanillecreme und Früchten

SFr. 88.50 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

GOURMET-MENÜ V

Blattsalat mit Entenbrust
rosa gebraten nach Bretonischer Art

Klare Tomatensuppe mit Tapioka

Seezungenfiletstreifen ‚Murat‘
mit Pilzen, Kartoffeln und Artischockenherzen

Spoom von Elsässer Wein

Kalbsfiletmédailles gebraten an Zitronensauce
Bery Kartoffeln
Gemüse vom Markt

Soufflé Glacé Grand Marnier

SFr. 96.50 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

VEGETARISCH: MENÜ I

Salatbouquet mit weissen Bohnen

Champignonsuppe mit Quark

Gefüllte Zucchini auf Tomatencoulis
Kartoffelpizza

Joghurtcreme mit Früchten

SFr. 49.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

VEGETARISCH: MENÜ II

Gurken und Fenchelsalat mit Pinienvinaigrette

Curry-Linsensuppe

Lauchstrudel mit Kräutersabayone

Zwetschkuchen mit Rahm

SFr. 56.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

BAUERNBUFFET

ab 30 Personen

Suppe nach Bauernart

Verschiedene Salate und Trockenfleischspezialitäten

Bauernterrine mit Dörripflaumenschaum

Käsekuchen mit Speck

Spinatkuchen

Äelplermakkaronen mit Zimtäpfeln

Bauernschinken im Brotteig

Schweinsbraten mit Honigkruste

Waadtländer Saucisson und Lauchgemüse

Bauernbratwurst am Meter

Bernerplatte

Wädli mit Sauerkraut

Dörrbohnen

Kartoffeln mit Zwiebeln

Meringues mit Nideln

Bündner Nidelfladen

Zigerkrapfen

Kirsch- und Nusstorte

Verschiedene Früchtekuchen

Käseplatte mit Früchten

Verschiedene Glace und Sorbets

SFr. 68.50 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

GALABUFFET ‚TANNE‘

ab 30 Personen

Zucchetticremesuppe mit Lachswürfel

Marinierte Riesencrevetten mit Kräutern und kaltgepressten Olivenöl
hausgemachter Gravedlachs mit Dillsenfauce

Gemüseterrine mit Joghurt-Schnittlauchsauce
Bündner Spezialitäten

Geräucherte Köstlichkeiten aus Fluss und Meer
Kreation von Pasteten und Terrinen

Gartenfrische Salate mit köstlichen Saucen

Rindsfilet Wellington

Kalbsbraten an einer Zitronensauce

Frischlachs im Strudelteig an Safransauce

Kartoffelgratin

gemischter Wildreis

Gemüse vom Markt

Schweizer Käseplatte mit Bündner-Birnenbrot

Frischer Fruchtsalat

Orangenparfait mit Orangensalat

Exotische Früchte mit Gewürzen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Charlotte Royal mit Früchtecoulis

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Gemischte Glace

Verschiedene Glace und Sorbets

SFr. 88.50 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

VIVA L'ITALIA

ab 30 Personen

Minestrone

Antipasti

Coppa, Salami, Parmaschinken, Mortadella
Peperoni, Aubergine und Zucchini vom Grill
Tomaten mit Mozzarella
Meeresfrüchtesalat
Reichhaltiges Salatbuffet

Ravioli al pesto
Tortelloni all'arrabiata
Gnocchi alla romana

Lammhaxen geschmort
Kaninchenschlegel mit Salbei
Kalbsbraten mit Zitronensauce
Linsen mit Speck
Risotto mit Pilzen
Polenta, Bratkartoffeln
Saisonales Mischgemüse

Verschiedene Früchtekuchen
Zabaione, Cassata, Tiramisu
Gestürzte Caramelcreme
Italienische Käseplatte

SFr. 74.50 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

EXOTISCHES BUFFET ‚TANNE‘

ab 30 Personen

Geflügelsuppe mit Won-ton

Frischer Lachssalat mit Ingwer und Limonensaft
Köstlichkeiten von Sushi bis Sashimi mit Wasabi und eingemachten Ingwer
Glasnudelsalat mit Crevetten
Pouletbruststreifen mit Soyasprossen
Entensalat mit frischen Mangos
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Süss/Sauer

Rindfleischstreifen mit Gemüse an Austernsauce
Meeresfrüchte auf Gemüse ‚Yosabe‘
Lachssteak vom Grill ‚Terryaki‘
Scharfes Poulet ‚Szechwan‘
Gebratene Entenbrust mit fünf Gewürzen
Riesencrevetten an Mango-Currysauce
Dampfreis, gebratener Reis
Chinesisches Mischgemüse
Broccoli mit Sesam

Ingwerköpfl überbacken
Mangosorbet
Exotischer Früchtfächer
Fruchtsalat mit exotischen Gewürzen
Passionsfrüchte-Parfait
Pfirsichkompott mit Basilikum
Kokosnussflan

SFr. 110.00 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

APERITIF

Variante 1

Knabberspass... Pommes Chips und gesalzene Erdnüsse

*Kalte Köstlichkeiten Toasttriangel (½ Toast)
belegt mit Schinken, Salami, Ei und Lachs

SFr. 23.50 pP

Variante 2

Knabberspass... Totillachips mit Guacamole und gesalzene Erdnüsse

*Mini Partybrötchen
belegt mit Schinken, Salami, Ei und Lachs

Bruschetta belegt mit Tomatentartar und Kräutern

SFr. 24.50 pP



GASTHAUS
ZUR TANNE

Variante 3

Parmigiano Reggiano Stück mit Olivenöl und Blätterteig assortiert

*Mini Laugenbagel mit Roastbeef auf Pfefferbutter
Mini Mohnkipfel mit Rauchlachs auf Meerrettichfrischkäse
Blätterteigkissen mit Frischkäsesemmlage
Trüffelbrie mit Feige auf Nussbaguette

SFr. 32.00 pP

Variante 4

Rohkoststäbchen mit dreierlei Dips und Grissini mit Rohschinken umwickelt

*Mini Rocaccia mit geräucherter Entenbrust und Orangenbutter
Toastrondelle mit Rindstatar und Cognacbutter
Riesencrevetten auf Toast mit Limettenpfefferbutter
Wraps gefüllt mit Avocadomousse

SFr. 33.50 pP

* Pro Person wird mit 6 Einheiten gerechnet



GASTHAUS
ZUR TANNE

STEHLUNCH - FINGERFOOD

Variante 1

2 Stück pro Person (12 cm)

Sandwichlunch

Baguette Sandwich $\frac{1}{4}$ Schnitt
belegt mit Schinken, Salami, Hartkäse, Thonmousse, Roastbeef

SFr. 11.00 pP

Variante 2

Im Glas serviert 2 Stück pro Person

Kalte Köstlichkeiten

Poulet-Currysalat mit Früchten
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Pastasalat mit Bündnerfleisch und getrockneten Tomaten

10 Einheiten pro Gast

Warme Köstlichkeiten

Meatballs mit exotischer Mangosauce
Lothringer Küchlein mit Zwiebeln, Speck und Zwiebeln
Greyerzer Käseküchlein
Dörrzwetschge im Speckmantel

SFr. 46.00 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

Variante 3

Im Glas serviert 2 Stück pro Person

Kalte Köstlichkeiten

Thailändischer Papayasalat mit Huhn
Hot Beef Salat mit Basilikum
Meeresfrüchtesalat mit frischem Koriander

8 Einheiten pro Gast

Warme Köstlichkeiten

Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse und Sweet-Chilidip
Rindfleischspiesschen an Soja-Trüffelöl Marinade
Gemüseküchlein mit Safranaroma
Risottobällchen mit frischen Basilikum und Tomatendip

2 Einheiten pro Gast

Süsse Köstlichkeiten

Mini Cremeschnitte
Mini Windbeutel mit Schokoladenschaum
Saisonaler Fruchtsalat im Glas serviert
Panna Cotta mit Beerencoulis im Glas serviert

SFr. 48.00 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

STEHLUNCH

Variante I ab 10 Personen

Buffet 'Italy'

Kalte Köstlichkeiten

Variation von Antipasti-Gemüse
kleine Salatauswahl mit verschiedenen Dressing und Brot

Warme Köstlichkeiten

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch
Risotto mit Gemüsejulienne

Süsse Köstlichkeiten

Panna Cotta mit Beerencoulis
Tiramisu mit Kakaostaub
Hausgemachte Amaretti

SFr. 35.00 pP

Alle Preise inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer



GASTHAUS
ZUR TANNE

Variante II ab 10 Personen

Buffet 'Switzerland'

Kalte Köstlichkeiten

Reichhaltiges Salatbuffet mit diversen Blatt- und Rohkostsalaten
zweierlei Dressing und kleine Brotauswahl

Warme Köstlichkeiten

Pouletgeschnetztes ‚Zürcher Art‘ mit Röstigaletten
Äelplermakkaroni an Käserahmsauce mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Süsse Köstlichkeiten

Tobleronemousse
Caramelköpfler mit Schlagrahm
Saisonaler Fruchtsalat

SFr. 39.50 pP