



Menüvorschläge für Ihren Anlass





Tgea nue

Allgemeine Informationen

Wir konzentrieren uns ganz auf Ihre Bedürfnisse und Sie genießen die kulinarischen Freuden. Dabei haben Sie die Möglichkeit, das Menu selber zusammen zu stellen oder aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Es liegt uns am Herzen, marktfrische und regionale Produkte zu verwenden. Je nach Saison kann das Angebot individuell angepasst werden.



Tgea nue

Kalte Vorspeise

| | |
|---|-------|
| Grüner Salat an Himbeerdressing | CHF 6 |
| Gemischter Salat | CHF 8 |
| Rucolasalat mit Birnen und Gorgonzola | CHF 9 |
| Feldsalat mit Tomaten-Mozzarella-Spiess | CHF 8 |
| Kalte Gurkensuppe mit Brotwürfeln und Baumnüssen | CHF 7 |
| Tomaten-Mozzarellasalat | CHF 8 |
| Melonenschnitze mit Rohschinken | CHF 9 |
| Roher Randensalat mit Apfelstücken | CHF 7 |



Tgea nue

Warme Vorspeise

| | |
|--|--------|
| Bouillon mit Eierstich | CHF 6 |
| Tiroler Weinsuppe mit Gemüse | CHF 8 |
| Randensuppe mit Meerrettichschaum | CHF 7 |
| Hausgemachte Ravioli mit getrockneten Tomaten | CHF 10 |
| Risottokroketten auf Karottenschaum | CHF 9 |
| Warmer Fetakäse auf Anti-Pasti | CHF 9 |
| Tomatencrèmesuppe mit Basilikum | CHF 7 |
| Gebratene Pilze auf Blätterteigkissen | CHF 11 |



Tgea nue

Hauptgang

Schweins-Piccata auf al Arrabiatasauce

Safranrisotto

CHF 25

Cordon-Bleu vom Schwein

Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse

CHF 28

Schweinsgeschnetztes

an Champignonrahmsauce

Butternüdali

Saisongemüse

CHF 26

Hackbraten vom Metzger

Kartoffelstock

Saisongemüse

CHF 25



Tgea nue

Pouletgeschnetzeltes an Paprikasauce

Pizokels

Saisongemüse

CHF 23

Saltimbocca auf Tomatensauce

Safranrisotto

Saisongemüse

CHF 26

Gebratenes Pouletbrüstchen

Curry-Ingwersauce

Reisköpfchen mit Früchten garniert

CHF 27

Rindsragout an Paprikarahmsauce

hausgemachte Spätzli

Saisongemüse

CHF 28

Rindshuftsteak mit Portweinsauce

Pilawreis

Saisongemüse

CHF 37



Tgea nue

Vegetarisch

| | |
|--|--------|
| Maluns mit Alpkäse und hausgemachtes Apfelmus | CHF 21 |
| Gschwellti-Teller mit Bergkäse Früchte und Gemüsesticks | CHF 22 |
| Spinatpizocchels an Käse-Rahmsauce | CHF 18 |
| Zucchettipicatta auf Tomatensauce mit Safranrisotto | CHF 16 |
| Spaghetti Arrabiata | CHF 13 |



Tgea nue

Dessert

| | |
|---|-------|
| Chili-Schokoladenmousse | CHF 8 |
| Zimt-Caramelköpfli im Glas | CHF 6 |
| Baumnuss-Roulade | CHF 8 |
| Ananas an Ingwer-Chilisirup mit Glace | CHF 9 |
| Zimt-Nussparfait und Zwetschgen | CHF 9 |
| Panna cotta mit Espresso-Schokoladensauce | CHF 8 |
| roher Apfelsalat mit Joghurt + Baumnüssen | CHF 7 |
| Schokoladenkuchen mit Himbeeren | CHF 7 |



Tgea nue

Gebrannte Crème

CHF 7

Fruchtsalat mit Glace unter der Meringuehaube CHF 10

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.