

Unsere Menüvorschläge

(ab 15 einheitlichen Menüs)

Liebe Gäste

Sie haben die Möglichkeit Ihr Menu individuell zusammen zu stellen.

Für spezielle Menüwünsche, die unser Angebot nicht beinhaltet,
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bei der Wahl mehrerer Menus setzen Sie sich bitte
mit uns in Verbindung.

Unsere Suppen

Gemüsecrèmesuppe	5.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	6.00
Tomatenschaumsuppe mit Gin und Basilikum	7.50
Knoblauchcrèmesuppe	7.50
Luftige Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen (Frühling)	7.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto (Herbst)	7.50
Feine Steinpilzcrèmesuppe	7.50

Unsere Salate

Kleiner Blattsalat	5.50
Bunter Blattsalat	7.00
Kleiner gemischter Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	9.00
Saisonaler Blattsalat mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnituren	14.00

Vorspeisen

Bündner Rohschinken mit Melonenschnitzen	10.00
Hausterrine mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat garniert, Toast und Butter	11.50
Norwegischer Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet, dazu Meerrettichschaum, Toast und Butter	13.50
Rassiges Rindstatar, garniert mit knackigem Salat, Toast und Butter	14.00
Carpaccio vom Rind, mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig, garniert mit Flumser Alpkäse und Ruccola	15.00

Unsere reichhaltige Auswahl an Menutellern
(mit Nachservice)

<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 1</u> Hausgemachter Hackbraten mit kräftigem Kräuterjus Kartoffelstock Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">21.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 2</u> Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">21.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 3</u> Schweins schnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">23.00</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 4</u> 2 panierte Schweins schnitzel Tomatenspaghetti oder Pommes Frites Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">23.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 5</u> Schweinskotelette mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">23.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 6</u> Saftige Maispouardenbrust an einer fruchtigen Orangensauce hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">23.00</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 7</u> Schweinssteak an Calvadosauce mit Apfelstückli Bratkartoffeln Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">26.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 8</u> Kalbs- und Schweinsbraten an Rotweinjus Kartoffelstock Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">26.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 9</u> Schweins Cordon-Bleu Pommes Frites Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">26.00</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 10</u> Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvadosauce mit Äpfeln Spätzli Gemüse garnitur</p> <p style="text-align: center;">28.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 11</u> „Riz Casimir“ Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce Butterreis und Früchten</p> <p style="text-align: center;">28.00</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menuteller 12</u> Zartes Kalbsgeschnetzeltes an einer luftigen Champignonrahmsauce knusprige Butterrösti kleines Gemüse</p> <p style="text-align: center;">28.00</p>

<p><u>Menuteller 16</u> Rindsfilet „Stroganoff“ Butterreis Gemüse garnitur</p> <p>32.00</p>	<p><u>Menüteller 17</u> Zartes Roastbeef an Sauce Bearnaise Pommes frites Gemüse garnitur</p> <p>34.00</p>	<p><u>Menuteller 18</u> Am Stück gebratenes Kalbscarré an einem Riojajus hausgemachter Kartoffel-Lauch-Gratin Gemüse garnitur</p> <p>36.00</p>
<p><u>Menuteller 19</u> Am Stück gebratenes Kalbsfilet an einer luftigen Morchelrahmsauce Kartoffel-Lauch-Gratin Gemüse garnitur</p> <p>38.00</p>	<p><u>Menüteller 20</u> Rindsfilet «Château Briand» an Sauce Hollandaise dazu Röstikroketten Gemüse garnitur</p> <p>40.00</p>	

Unsere Auswahl an vegetarischen Menutellern (einzeln erhältlich)

<p><u>Menuteller 21</u> „Spaghetti Maison“ rassig gewürzt, mit Dörrtomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, abgerundet mit feinem Olivenöl</p> <p>18.50</p>	<p><u>Menuteller 22</u> Feine Zucchettipiccata mit hausgemachter Tomatensauce, dazu sämiges Safranrisotto</p> <p>19.00</p>	<p><u>Menuteller 23</u> Gemüseteller mit Salzkartoffeln und einem Spiegelei</p> <p>23.00</p>
<p><u>Menuteller 24</u> Hausgemachte Spätzli mit Rahm und Gemüsestreifen</p> <p>21.00</p>		

Unsere Auswahl an Fischgerichten

<p><u>Menuteller 23</u> Gebackene Eglifilets umgeben von saisonaler Salatkomposition, dazu Sauce Tartare oder mit Salzkartoffeln</p> <p>23.00</p>	<p><u>Menuteller 24</u> Gebratenes Zanderfilet an einer leichten Safran-Dillsauce mit Kräutern, als Beilage Butterreis, Blattspinat und gedämpfte Tomate</p> <p>24.00</p>	<p><u>Menuteller 25</u> Pochierte Seezungenfilets an Sauce Mousseline Gemüsereis und Blattspinat</p> <p>28.00</p>
---	---	---

Unser Fleischsortiment beziehen wir aus einheimischen Metzgereien, ausser:

Pferd	Vereinigte Staaten, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Australien
Geflügel	Schweiz, Brasilien
Fisch	Schweiz, Norwegen, Thailand

„Tannenbodenbuffet“ (ab 30 Personen)

Bunt gemischte Salate und feine Vorspeisen vom kalten Buffet
Suppe aus dem Topf

Warmes Buffet mit verschiedensten Klassikern aus unserer Küche

49.00

Schinken im Brotteig (ab 30 Personen) mit reichhaltigem Salatbuffet

27.50

Süsse Versuchungen

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm		7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch		8.50
Diverse Sorbets mit oder ohne „Güx“		9.50/7.50
Kleiner Coupe Romanoff (saisonal)		7.50
Kleiner Coupe Dänemark		7.50
Heisse Waldbeeren auf Vanille-Glace		7.50
Kleiner Coupe Maison		8.50
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren		8.00
Gebrannte Crème "Andrea"		8.00
Luftiges Honigmousse mit marinierten Orangenfilets		9.50
Hausgemachtes dunkles Schoggimousse		9.50
Hausgemachtes Grandmarnier-Parfait		9.50
Dessertbuffet ohne Käse	ab 15 Pers./pro Pers.	14.50
Dessertbuffet mit Käse	ab 15 Pers./pro Pers.	17.50

Preise in CHF inkl. gesetzliche MWST

Hotel Tannenboden AG
Familie Hannes Kurath
Flumserbergstrasse 184
8898 Flumserberg