

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Tamina – wo die kulinarische Vielfalt des Heidilands sowie der Schweiz Programm ist. Traditionelle Rezepturen frisch zubereitet und unkompliziert angerichtet, SO-kulinarisch überraschen wir Sie!

Unsere Partner sind zum grossen Teil regionale Produzenten und Schweizer Lieferanten. Diese versorgen uns täglich mit Ware von einwandfreier Qualität. Da kommt Freude auf beim Kochen. Freude, mit der wir hoffentlich auch Ihren Gaumen begeistern können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gastgeber

Christine Abel und Matthias Wettstein
mit dem Sorell Hotel Tamina Team

Vorspeisen

	1/2	1/1
Grüner Salat		10
Gemischter Salat		14
Dressing – French, Balsamico, Joghurt		
Tatar von der gebeizten Forelle*	24	32
Blinis, Sauerrahm		
<i>*Forellenhof Schwendi, Weisstannental (SG)</i>		
Tomaten-Mozzarella Salat		18
Basilikum Pesto, Pinienkerne, Rucola		
Tatar vom Schweizer Rind 100g / 150g	26	32
Belper Knolle, Kräutersalat, Toast und Butter		

Suppen

Geeiste Melonensuppe mit gebratener Riesengrille		16
Bergkartoffel - Cremesuppe*		14
<i>*Biohof Las Sorts, Albulatal (GR)</i>		

Hauptgerichte mit Fleisch

	1/2	1/1
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Rösti	33	40
Wiener Schnitzel Pommes frites	36	42
Tamina Cordon Bleu vom Schwein		38
Tamina Cordon Bleu vom Kalb		45
Buntes Gemüse, Pommes frites		
Gebratene Pouletbrust* Cremige Ribelmals-Polenta, Thymian - Pflaumen <i>*Swiss Poulet von Kneuss</i>		38
Schweizer Kalbskotelette (ca. 350g) am Knochen gebraten Blattspinat, Pizokel		59
Schweizer Rinderfilet (200g) Kräuterkruste, Rotweinjus Buntes Gemüse, Gnocchi		52
Pizokel nach Prättigauer Art Bündner Salsiz Streifen	23	28
Capuns nach Prättigauer Art Bündner Salsiz Streifen	23	28

Preise in CHF inklusive 7,7% MwSt.

Hauptgerichte mit Fisch 1/1

Gebratenes Saiblingsfilet* 38
Weissweinsauce, Blattspinat, Rosmarinkartoffel
**Forellenhof Schwendi, Weisstannental (SG)*

Medaillon vom Swiss Lachs* 42
Fenchelgemüse, Rosmarinkartoffeln
**Swiss Alpine Fisch, Lostallo (GR)*

Im Ganzen gebratene Forelle* 38
Braune Butter, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln
**Forellenhof Schwendi, Weisstannental (SG)*

Vegetarische Hauptgerichte 1/2 1/1

Pizol Rösti 19 25
Ragazer Bergkäse, Spiegelei

Vegetarische Capuns 20 24
Rahmsauce, Bergkäse

Vegane Hauptgerichte 1/1

Rotes Gemüsecurry 29
Kokos, Koriander, Reis

Gebratene vegane Gnocchi 26
Datteltomaten, saisonale Pilze, Spinat, Pinienkerne

Desserts

Mini Coupe Romanoff 1 Kugel Vanille, Erdbeeren, Rahm	8.50
Mini Coupe Tamina 1 Kugel Vanille, Blaubeeren, Eierlikör, Rahm	8.50
Amaretto-Mascarpone-Creme Blaubeeren	14
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch	12 14
Glace pro Kugel Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Pistazie Sorbet: Mango, Himbeere, Zitrone	4
Verschiedene Käse von der Molkerei Bad Ragaz Feigensenf, Früchtebrot	16

Herkunft Fleisch

Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Poularde

Herkunft Fisch

Schweiz Aquakultur

Forelle, Saibling, Lachs

Allergenauskunft

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.