

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!

Ihr Gastgeber

Stefan Gareis
mit dem Sorell Hotel Tamina Team

Vorspeisen

CHF

Grüner Salat mit saisonalen Blattsalaten Dressing Ihrer Wahl: Zitronen-Olivenöl, französisch oder Balsamico	9.50
Gemischter Salat Blattsalate mit saisonalen Zutaten Dressing Ihrer Wahl: Zitronen-Olivenöl, französisch oder Balsamico	11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons mit Kartoffel-Granatapfel Dressing	16.50
Tranchen vom Graved Lachs Meerrettich, Schnittlauchblinis, Limette, Olivenöl, Toast	29.00
Hummus mit Salatbouquet und Pitabrot	18.00

Suppen

Gerstensuppe	12.00
Kürbis-Kokossuppe	12.00

CHF
1/2

CHF
1/1

Unsere Tamina Klassiker

Tamina Pulled Beef Burger mit Hausbrot
Coleslaw Salat und Potato Wedges 29.00

Rindsentrecôte 220g 49.00
Pommes frites, saisonales Gemüse, Kräuterbutter

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, Rösti 46.00

Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren 40.00 47.00

Capuns nach Prättigauer Art, Bündner Salsizstreifen 23.00 28.00

Pizolrösti mit Käse überbacken, Spiegelei 23.00

Tatar vom Schweizer Rind 100g / 150g 26.00 36.00
Belper Knolle, Toast und Butter

	CHF 1/2	CHF 1/1
<i>Hauptgerichte</i>		
Rheintaler Ribelmaispoularde mit Rotkohl und Serviettenknödel		39.00
Kalbssaltimbocca mit Tomatenrisotto und Basilikum		46.00
Lammrücken auf Bohnencassoulet, Röstkartoffeln		44.00
Gebratenes Lachsmedaillon Beurre blanc, Zucchini, Artischocken, Oliven und getrocknete Tomaten, Basmatireis		42.00
<i>Vegetarische Hauptgerichte</i>		
Pikantes, rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Koriander und Basmatireis		29.00
Linguini an Kräutersauce mit frischen Pilzen	19.00	25.00
Panierter Tofu auf Asiagemüse mit Quinoa		26.00
Capuns mit Bergkäse und Rahmsauce	23.00	28.00

Preise inklusive 7,7% MwSt.

	CHF 1/2	CHF 1/1
<i>Dessert</i>		
saisonale Wähe		7.50
Lebkuchen Schoggimousse mit hausgemachtem Bananeneis		13.50
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott		11.00
Pavlova, Meringues geschichtet mit Waldbeeren und Fruchtkompott		13.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm		12.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch		12.00 +2.00
Fruchtsalat mit Cassissorbet		12.50
Glacé pro Kugel Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere, Pistazie Sorbet: Mango, Himbeere, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht mit Schlagrahm		4.00 +1.00
Verschiedene Käse aus der Milchzentrale Bad Ragaz, Feigensenf, Früchtebrot		16.00

Herkunft Fleisch

Schweiz	Rind, Kalb, Schwein,
Schweiz	Geflügel

Herkunft Fisch

Schottland	Lachs
Schweiz	Forelle
Norwegen	Graved Lachs

Allergenauskunft

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder sonstigen Wünschen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitende.