

## Naturbelassen – nachhaltig – leidenschaftlich

Willkommen in unserer Genussküche! Essen soll Freude machen, daher werden alle unsere Gerichte mit viel Liebe zubereitet. Unsere Küche basiert auf klassischem Handwerk und ist bei aller Finesse und Kreativität einfach und ursprünglich. Die Grundprodukte behalten dabei ihre Identität und der Eigengeschmack der einzelnen Produkte wird gewürdigt. Wir legen wann immer möglich Wert auf saisonale und regionale Produkte, welche wir mit kulinarischen Inspirationen aus aller Welt kombinieren. Am wichtigsten ist uns die Zufriedenheit unserer Gäste. In warmherzigem Ambiente wollen wir Sie bei jedem Besuch verwöhnen, mit Geschmacksnoten, welche den Gaumen anregen und die Seele zum Träumen bringen.



Fernando Michlig & Christoph Kummer  
sowie das ganze Tenne-Team

### Menü „Winterzauber“

Fernandos hausgeräucherter Lachs  
mit Mango und Kapern



Duo vom Rind: Entrecôte und Backe  
mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse



Winterliche Variation  
aus Schokolade und Ananas 79.00

Mit Weinbegleitung  
(je ein Glas pro Gericht) 103.00

### Menü „auch ohne Fleisch schmeckt's“

Randen-Carpaccio mit Frischkäsemousse  
und karamellisierten Nüssen



Kürbis-Teigtaschen mit Curry,  
Wirsing und Korinthen



Süsse Köstlichkeit  
aus Lebkuchen und Mandarinen 54.00

Mit Weinbegleitung  
(je ein Glas pro Gericht) 81.00

### Kalte und warme Einsteiger...

Randen-Carpaccio mit Frischkäsemousse und karamellisierten Nüssen.....	17.00
Kürbis-Teigtaschen mit Curry, Wirsing und Korinthen .....	21.00
Fernandos hausgeräucherter Lachs mit Mango und Kapern .....	23.00
Kurzgebratene Entenleber mit Fenchel und Wermuth.....	29.00
Knackig, grüner Salat.....	8.00
Kleiner gemischter Salat.....	10.00

### Suppentopf gesund und schmackhaft...

Kürbisrahmsuppe vollendet mit einem Hauch Bittermandel.....	10.00
Bouillabaisse: Französische Fischsuppe mit Knoblauchbrot .....	19.00
Tagessuppe.....	6.00

### Es muss nicht immer Fleisch sein...

Kürbis-Teigtaschen mit Curry, Wirsing und Korinthen .....	29.00
Seidentofu auf Linsengemüse mit jungen Bratkartoffeln .....	33.00

### Aus Seen und Meeren...

Zanderrückenfilet mit geräuchertem Speck auf Linsengemüse.....	46.00
Winterkabeljau auf Rahm-Sauerkraut mit jungen Bratkartoffeln.....	48.00

Wir verzichten auf gefährdete Fischarten. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF Seafood Group.

### Klassische Fleischgerichte...

#### Kalb Schweiz

Duo vom Kalb: Zartes Nierstück und Milke mit Ochsenchwanz-Praline, sämiger Risotto und Blattspinat.....	51.00
Kalbshaxe mit Polenta und Wurzelgemüse .....	ab 2 Personen; Preis pro Person 47.00

#### Lamm Schweiz

Variation vom Lamm: Entrecôte und Praline mit jungen Bratkartoffeln und Speck-Bohnen.....	46.00
---	-------

#### Rind Schweiz/Argentinien

Duo vom Rind: Entrecôte und Backe mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse.....	49.00
Rindsfilet mit kurzgebratener Entenleber.....	54.00
Das klassische Chateaubriand .....	ab 2 Personen; Preis pro Person 56.00
Stroganow.....	49.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wenn nicht anders erwähnt Gemüse und nach Wunsch:  
Pommes Frites, Reis, Nudeln, Risotto oder junge Bratkartoffeln

### Süsse und gefrorene Versuchungen...

Ich bin satt...ich habe genug...ich mag nichts mehr.....	6.00
Köstlichkeit aus Lebkuchen und Mandarinen.....	11.00
Winterliche Variation aus Schokolade und Ananas .....	12.00
«Coeur du Valais»: eine Aprikosen-Safran-Tarte, welche die feinsten Produkte des Wallis vereint .....	15.00

### Käsige Versuchungen...

Das Beste aus den Oberwalliser Sennereien .....	16.00
---	-------

Allergien und Unverträglichkeiten (z.B. Zöliakie) berücksichtigen wir gerne.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt Der Euro wird zum Tageskurs berechnet. Restaurant | Winter 22-23