



ALPEN & AROMEN – IHR GENUSS IM TENN

Unser Küchenchef Martin Weber lädt Sie ein, eine kulinarische Entdeckungsreise zu erleben, bei der klassische Tradition auf kreative Innovation trifft.

Mit viel Leidenschaft verbindet unser Küchenteam asiatische Aromen mit Lebensmitteln von unseren Landwirten und Lieferanten aus der Region, um Ihnen neue Geschmackserlebnisse zu bieten.

Unsere Karte steht für leichten, unkomplizierten Genuss. Freuen Sie sich auf spannende und visuell überraschende Gerichte.

Schöne Stunden und „en Guete“ wünscht Ihnen das
tenn-Team

MENÜ

ALPEN & AROMEN

FELD UND WASSER

Begrüssung
Kässpätzle-Donut
Preiselbeer | Apfel | Röstzwiebel

Alpen Zander
Buttermilch | Dill | Gurke | Sesam

Grüner Curryschaum
Austernsaitling | Swiss Lachs
Limettenblatt

**Bäggli und Flat Ironsteak vom
Schweizer Rind**
knusprige Kartoffeln | weisser Spargel |
Wilder Thymian

Variation von Käsen aus dem Alpenraum
Kürbis-Chutney | Apfel

**Warme Tarte von der Felchlin
Schokolade**

Blutorange | Basilikum | Mandel

3–5 Gänge zur Wahl
(Begrüssung inklusive)

3 Gänge 82

4 Gänge 96

5 Gänge 108

Hauptgang à la carte 56

GRÜNES MENÜ

Begrüssung
Kässpätzle-Donut
Preiselbeer | Apfel | Röstzwiebel

Feldfreunde Tofu
Buttermilch | Dill | Gurke | Sesam

Grüner Curryschaum
Austernsaitling | Süsskartoffel
Limettenblatt

BBQ-Aubergine
knusprige Kartoffeln |
Weisser Spargel | Wilder Thymian

Variation von Käsen aus dem Alpenraum
Kürbis-Chutney | Apfel

**Warme Tarte von der Felchlin
Schokolade**

Blutorange | Basilikum | Mandel

3–5 Gänge zur Wahl
(Begrüssung inklusive)

3 Gänge 68

4 Gänge 82

5 Gänge 94

Hauptgang à la carte 35

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und
Lebensmittelunverträglichkeiten.

VORSPEISEN

Alpen Zander

Buttermilch | Dill | Gurke | Sesam

22

Beef Tatar vom Schweizer Rind

Eigelb | Zwiebel | Radieschen | Hausgemachtes Sauerteig Focaccia

23

Burrata 

Grüner Spargel | Cashew | Kräutersalat

19

tenn-Blattsalat vom Bauern-Thurnheer, St. Margrethen 

Gewürzkerne | Kressecreme

13

SUPPE & PASTA

Bärlauchschaumsuppe 

Gepickelter Kohlrabi | Schnittlauchöl | Ofenkartoffel

11

Alpine Ramen 

Pilze | Wachtelei | Pak Choi

14

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Pfeffer-Fülle 

geräucherte Burrata | Kapuzinerkresse-Pesto

19 / 32

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und
Lebensmittelunverträglichkeiten.

HAUPTSPEISEN

Schweizer Poulet

Bärlauchkartoffelcrème | Zitroniger Spinatsalat | Parmesan | Zwiebelring
38

Swiss Alpin Lachs aus dem Buchenholzrauch

Frühlingskräutersauce | Reibekuchen | Grüner Spargel
43

Cordon Bleu von der Aubergine 

Pilzschinken | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln | Kräutersalat |
Gremolata
38

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb

Gewürz-Pommes Frites | hausgemachte Preiselbeeren und Zitronenconfit
42

Rinderfilet (180g)

tenn-Kroketten | Kampot-Pfeffersauce | Speck-Wirsing | Sellerie
58

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und
Lebensmittelunverträglichkeiten.

Warme Tarte von der Felchlin Schokolade

Blutorange | Basilikum | Mandel

15

Bangshof-Joghurt Panna cotta

Rhabarber | Mandel-Griesskuchen

14

Zitronen-Vodka-Sorbetto

Erdbeerragout

12

Glacé und Sorbet

4 / Kugel

zusätzlich mit Crème Chantilly | 2,50

zusätzlich mit hausgemachter Schokoladensauce | 2,50

zusätzlich mit hausgemachter Vanillesauce | 2,50

Variation von Käsen aus dem Alpenraum

Kürbis-Chutney | Apfel

14

Deklaration Herkunft

Brot: Liechtenstein

Shrimps: Schweiz

Zander: Schweiz

Alpin Lachs: Schweiz

Rind, Kalb, Poulet: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.