



Lieber Gast

Sie planen ein Essen mit der Familie, Freunden oder Arbeitskollegen und möchten den Anlass bei uns in der Oase auf dem Zürichberg durchführen?

Hier haben Sie die Möglichkeit unsere Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen anzuschauen und ein passendes und einheitliches Menü zusammenzustellen.

Beachten Sie auch unser saisonales Angebot in der Speisekarte vom Tobelhof:
http://tobelhof.ch/speisen_und_getraenke/#hauptmenu

Und jetzt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Vorfreude beim Durchgehen unserer Vorschläge.

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Gartenkräutermousse mit Jungblattsalat, Croûtons und Honig-Orange-Vinaigrette	16.80
Ceasar's Salat Lattichherzen an Parmesan-Knoblauchdressing mit Parmesan, Speck, Ei und Croutons	14.50
Knuspersalat mit gerösteten Kernen und Nüssen	13.50
Trilogie vom schottischen Lachs geräuchert, rohes Tatar und pochiert mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet	22.80
Tatar Burger nussaromatisiertes Rindstatar im Briochebun mit roten Zwiebeln und Zürisauce	22.80
Lauwarmer Kartoffel-Trüffel-Espuma auf Lauchsalat und gehobelter Belper Knolle	19.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Warme Vorspeisen

Pochiertes Schweizer Ei auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree	19.50
Trüffeltagliatelle hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzem Trüffel	24.50
Gebratenes Loup de Mer Filet auf Randenrisotto, Safranschaum und glasierten Kefen	25.50
Eglifilets Grenoblese auf Zitronenrisotto	24.50
Mit Thymianhonig mariniertes und gebackenes Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat mit Tösstaler Speckchips	17.50
Saisonale Ravioli von Raffaele Miglio aus Dübendorf	21.50

Suppen

Selleriecremesuppe	14.50
Parmesan-Trüffelcremesuppe	14.50
Rüebli-Ingwersuppe	14.50
Pernod-Fenchelsuppe	14.50
Blumenkohlsuppe mit Nussöl	14.50
Sauerkrautsuppe	14.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe	14.50
Brotcremesuppe	14.50
Melonensuppe (kalt) mit Prosecco	14.50
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	14.50
kalte Gurkensuppe mit Joghurt	14.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Klassische Hauptspeisen

Cordon-bleu mit Gemüse	39.90
Hacktätschli mit saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock	32.90
Kalbsschnitzel nature mit Marsalasaucce und Weissweinrisotto	35.40
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	39.90
Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Saisongemüse und Morchelsauce	59.50

Die anderen Fleischgerichte

Rindsfilet unter der Kräuterkruste auf Saisongemüse mit Jus	52.50
Kalbskopfbäggli geschmort mit Barolosauce, hausgemachtem Kartoffelstock und Rahmwirsing	46.50
Gebratene Pouletbrust auf Safranrisotto mit glasierten Karotten	34.50
Manzo Brasato geschmorter Rindsschulterspitz an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüse	39.50
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicorée, Risotto und Zitrusbitterschaum	36.50
Trois Filets Tobelhof drei verschiedene Filets an drei verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	59.90
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert Rösti	29.90
Beilagen: saisonale Gemüse garnitur	9.90
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites, Kartoffelgratin hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Rösti	8.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch

Gebratene Loup de Mer Filets auf Rahmspinat mit Safrankartoffelstock	38.80
Eglifilets an Weissweinsauce auf Schnittlauchrisotto	46.50
Lachsfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffelstock	44.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	34.50

Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragout	26.50
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	22.50
Gemüsestrudel Gemüse-Ragout im Blätterteig gebacken serviert mit Weissweinsauce	28.50
Wurzelgemüsewähe mit Kräuterrahmsauce mit mariniertem Jungblattsalat	19.50
Äplermaggeronen	24.50
Morchelrisotto	34.50
Käsekuchen	26.50

Hier finden Sie unsere weiteren saisonalen Angebote:
http://tobelhof.ch/speisen_und_getraenke/#hauptmenu

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli garniert mit Schlagrahm und Früchten	8.90
Handgerührter Eiskaffee eine Spezialität des Hauses, verfeinert mit Kaffeelikör und garniert mit Schlagrahm	10.80
Kleine Portion	8.80
Brännli Creme nach einem Rezept unserer Grossmutter	11.20
Kleine Portion	9.20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm	13.80
Coupe Dänemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Kleine Portion	9.50
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	9.50
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Glacékugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	3.80
Hausgemachte saisonale Glacékugeln	4.20
2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	9.50
2 Kugeln Zwetschensorbet mit Vieille Prune	9.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	14.50
Fruchtsalat	13.80
Fruchtsalat mit Rahm	14.60

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Sorbet-Teller Tobelhof drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	15.80
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	11.90
Dessert–Buffet Tobelhof ohne Käse	24.90
Dessert–Buffet Tobelhof mit verschiedenen Käsesorten	29.90

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für die Veranstaltung mit.
Wir versichern Ihnen, dass wir von unserer Seite das Beste dazu beitragen werden,
dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Für Fragen oder eine Terminvereinbarung zur persönlichen Besprechung Ihres Anlasses
rufen Sie uns an unter 044 251 11 93.

Wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüsse vom Züriberg

Marcel Buff
Geschäftsführer

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.