



## MENU VORSCHLÄGE

Lieber Gast

Beabsichtigen Sie einen Anlass durchzuführen?

Hier haben Sie die Möglichkeit unsere Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen anzuschauen und für Sie ein passendes Menü Ihrer Wahl zusammenzustellen. Beachten Sie auch unser saisonales Angebot und die Klassiker vom Tobelhof.

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

Wir freuen uns auf Sie.

Marcel Buff, Helder Cardoso und Nadine Härtig.

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

### KALTE VORSPEISEN

Rindfleisch-Tartar serviert mit Brioche-Toast und Butter	<b>Fr. 24.90</b>
Assiette Gourmande „Tobelhof“ Eine Variation aus unseren köstlichen Vorspeisen „Quer Beet“	<b>Fr. 25.90</b>
Antipasto Misto grilliertes Mittelmeergemüse, Parmaschinken und Crevetten im Shotglas	<b>Fr. 19.90</b>
Tomate- Mozzarella Salat mit Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum	<b>Fr. 14.90</b>
Gurkencarpaccio mit gebratenem Zanderfilet und Pernod- Dill- Schaum	<b>Fr. 24.90</b>



## **MENU VORSCHLÄGE**

### **WARME VORSPEISEN**

Safranrisotto mit sautierten Pilzen und frischem Rucola	<b>Fr. 18.90</b>
Tagliatelle mit sautierten Pilzen und Trüffelrahmsauce	<b>Fr. 20.90</b>
Egfilets an Blattspinat, mit tournierten Kartoffeln und Safranschaum	<b>Fr. 21.90</b>

### **SUPPEN**

Parmesancremesuppe mit Trüffel verfeinert	<b>Fr. 14.90</b>
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Schnittlauch und Croûtons	<b>Fr. 9.90</b>
Gemüsecremesuppe Tobelhof	<b>Fr. 10.90</b>
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	<b>Fr. 9.90</b>

### **KALTE SUPPEN**

Gazpacho Andaluz	<b>Fr. 10.90</b>
Melonensuppe mit Campari und frischer Pfefferminze	<b>Fr. 10.90</b>

### **SALATE**

Nüsslisalat mit Tête de Moine und Trockenfleischwürfeln (Saison)	<b>Fr. 14.90</b>
Rucolasalat Pinienkernen, Parmesanhobel und Balsamicodressing (Saison)	<b>Fr. 14.90</b>
Eisbergsalat Cesar mit Parmesan, Eiern, Speck und Brotcroûtons an Knoblauchdressing	<b>Fr. 14.90</b>



## MENU VORSCHLÄGE

### HAUPTGERICHTE

#### KALBFLEISCH

Kalbs Piccata nach Mailänder Art, garniert mit Schinken und Pilzen, serviert mit Safranrisotto	<b>Fr. 36.90</b>
Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce auf Lauchgemüse	<b>Fr. 59.90</b>
Rosa gebratener Kalbsschulterbraten unter einer Senf- Kräuterkruste mit saisonalem Gemüse (ab 10 Personen!)	<b>Fr. 46.90</b>
Kalbs Osso Bucco Cremolata an einer kräftigen Rotweinsauce mit Gemüsewürfeln	<b>Fr. 32.90</b>
Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen (saisonal) auf herrlichem Weissweinsrisotto	<b>Fr. 39.90</b>

#### RINDFLEISCH

Gebratenes Rindsfilet „Chef“ auf saisonalem Gemüsebeet mit Sauce Hollandaise	<b>Fr. 54.90</b>
Rindfleischvogel nach Grossmutter Art mit hausgemachtem Kartoffelstock	<b>Fr. 34.90</b>
Rinds Entrecôte vom Limousin „Café de Paris“ an einer hausgemachten Café de Paris Sauce mit saisonalem Gemüse	<b>Fr. 46.90</b>
Trois Filets Tobelhof 3 verschiedene Filets an 3 verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (In zwei Gängen serviert)	<b>Fr. 59.90</b>
Roastbeef à l'anglaise (ab 10 Personen) an einer hausgemachten Sauce Hollandaise mit saisonalem Gemüse	<b>Fr. 49.90</b>



## MENU VORSCHLÄGE

### HAUPTGERICHTE

#### LAMMFLEISCH

Gebratenes Lammcarree Spartakus auf einem Ragout von Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Knoblauch	<b>Fr. 46.90</b>
Rosa Lammgigot Braten vom Schweizer Lamm mit Rosmarinjus, auf saisonalem Gemüsebeet	<b>Fr. 32.90</b>

#### SCHWEINEFLEISCH

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons und Kartoffelstock	<b>Fr. 28.90</b>
Schweinsfiletmedaillons, an Portweinjus und saisonalem Gemüse	<b>Fr. 36.90</b>
Augustiner Schübli, „ein kulturelles Erbe der Schweiz“ auf sämigem Wirsinggemüse, mit hausgemachtem Kartoffelstock	<b>Fr. 24.90</b>

#### GEFLÜGEL

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit vielen, verschiedenen Früchten, serviert im Reisring	<b>Fr. 29.90</b>
Saltimbocca von der Pouletbrust auf Weissweinsrisotto, garniert mit sautierten Waldpilzen	<b>Fr. 29.90</b>
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce angerichtet auf glasierten Kefen	<b>Fr. 39.90</b>



## **MENU VORSCHLÄGE**

### **HAUPTGERICHTE**

#### **FISCH**

Schweizer Felchenfilets an einer feinen Zitronenbutter, dazu Blattspinat	<b>Fr. 44.90</b>
Forellenfilet mit Rahmwirsing und Safrankartoffelgnocchi	<b>Fr. 46.50</b>
Eglifilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Zitonnudeln	<b>Fr. 38.50</b>

Bitte beachten Sie auch unser Fischangebot auf unserer Tageskarte

#### **BEILAGEN**

Italienischer Risotto oder Trockenreis	<b>Fr. 7.90</b>
Hausgemachte Tagliatelle	<b>Fr. 7.90</b>
Butterrösti oder Kartoffelstock oder Pommes frites	<b>Fr. 7.90</b>
Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	<b>Fr. 7.90</b>
1 Gemüse nach Wahl	<b>Fr. 7.90</b>
Marktfrisches Salatbeet	<b>Fr. 9.90</b>
Saisonales Gemüse	<b>Fr. 9.90</b>



## **MENU VORSCHLÄGE**

### **HAUPTGERICHTE**

#### **KEIN FLEISCH ... ABER**

Auberginen Cordon Bleu angerichtet auf einem herrlichen Tomatenrisotto **Fr. 29.50**

Gratinierter Kartoffelstock Vaudoise mit sämigem Lauchgemüse  
und garniert mit einem Spiegelei **Fr. 22.50**

Hausgemachte Tagliatelle „Pesto Rosso“  
an einer sämigen roten Pesto Sauce mit Knoblauch und Peperoncino **Fr. 25.50**

Quorn-geschnetzeltes an Currysauce,  
mit verschiedenen Früchten im Reisring serviert **Fr. 28.90**

Gemüse Rösti  
gratiniert mit Taleggio und garniert mit einem Spiegelei **Fr. 29.90**



## MENU VORSCHLÄGE

### DESSERTS

Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	<b>Fr. 14.50</b>
Fruchtsalat	<b>Fr. 13.80</b>
Fruchtsalat mit Rahm	<b>Fr. 14.60</b>
Fruchtsalat mit Kirsch und Schlagrahm	<b>Fr. 15.90</b>
Zitronensorbet mit Vodka	<b>Fr. 12.90</b>
Apfelsorbet mit Calvados	<b>Fr. 12.90</b>
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	<b>Fr. 12.90</b>
Sorbet-Teller Tobelhof drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	<b>Fr. 15.80</b>
Hausgemachtes Parfait „Mâitre Max“ (Geschmack je nach Saison) garniert mit frischen Früchten (ab 10 Personen)	<b>Fr. 14.50</b>
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	<b>Fr. 11.90</b>
Dessertteller Tobelhof	<b>Fr. 18.80</b>
Dessert-Bufferet Tobelhof grosses Dessertbuffet ohne Käse	<b>Fr. 24.90</b>
Dessert-Bufferet Tobelhof grosses Dessertbuffet mit verschiedenen Käsesorten	<b>Fr. 29.90</b>

Bitte beachten Sie unsere Coupes und Glacé Sorten  
in unserer saisonalen Dessertkarte.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Wir versichern Ihnen, dass wir von unserer Seite das Beste dazu beitragen werden, dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

Marcel Buff  
Geschäftsführer

Helder Cardoso

Nadine Härtig