



Lieber Gast

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

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](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, Croutons und Honig-Orange-Vinaigrette	14.80
Cesar's Salat Lattichherzen an Parmesan-Knoblauchdressing mit Parmesan, Speck, Ei und Croutons	14.50
Blattsalat «Tobelhof» mit Tomaten Gurken, Körnern und Croutons	12.50
Trilogie vom schottischen Lachs geräuchert, rohes Tartar und pochiert mit Meerrettichgelee und Brotchip	19.80
Tartar Burger nussaromatisiertes Tartar zwischen Blätterteigkissen mit Zwiebelconfit und Kapernschaum	19.80
Geflügelterrine mit Wildkräutern und Briochetoast	17.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Warme Vorspeisen

Wachsweiches-Ei auf getrüffeltem Selleriestampf	18.50
Trüffeltagliatelle hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzem Trüffel	22.50
Zanderfilet auf Randenrisotto, Safranschaum und glasierten Kefen	24.50
Grillierte Eglifilets mit Kartoffeln, Nussbutterschaum und gebratenem Broccoli	22.50
Pochierter Bachsaibling auf Bernaisemajonnaise mit gehobeltem und mariniertem Wurzelgemüse	26.50
Mit Thymianhonig marinierter und gebackener Ziegenkäse auf Jungblattsalat mit Tösstaler Speckchips	16.50
Saisonale Raviolis von Raffaele Miglio aus Dübendorf	17.50

## Suppen

Selleriecremesuppe	12.50
Parmesansuppe	12.50
Fondue-Käsesuppe	12.50
Vanille-Rüebli- suppe	12.50
Pernod-Fenchelsuppe	12.50
Kopfsalatsuppe (saisonal)	12.50
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe	12.50
Melonensuppe (kalt) mit Prosecco	12.50
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	12.50
Sauerkrautsuppe	12.50
Blumenkohlsuppe mit Nussöl	12.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Klassische Hauptspeisen

Cordon-bleu mit Gemüse	39.90
Hacktätschli mit Kartoffelstock	28.90
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 mit Brotteigmantel auf Wurzelgemüse mit Jus	46.50
Kalbskopfbäggli geschmort, Barolosauce, Kartoffelstock,	38.50
Schweinefiletmedaillons auf Oliven-Tomaten-Ragout mit gebackenen Thymian-Kartoffelwürfeln	34.50
Rosa Lammrücken auf Rübli – Kefengemüse	44.50
Butterzarte gebratene Pouletbrust auf Estragon Kohlrabligemüse	29.50
Rindsschulterbraten und Bratkartoffeln	36.50
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicoree, Risotto und Zitrusbitterschaum	32.50
Trois Filets Tobelhof 3 verschiedene Filets an 3 verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	59.90
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit vielen verschiedenen Früchten serviert im Reising	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

Grillierter Zander auf pochiertem Fenchel mit Kartoffelstock und Pernod-Fenchelsud	36.80
Hechtfilet, Safranrisotto, Kefen, Randenschaum	44.50
Lachsfilet gebraten, geschmorter Lattich	38.50
Stör auf dreierlei Blumenkohl (Püree, gebraten, Schaum)	49.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	32.50

## Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragout	26.50
Küchenkräuter-Kartoffelsoufflé auf gebratenem Gemüse mit Hollandaise	29.50
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	22.50
Gemüsestrudel Gemüse-Ragout im Blätterteig gebacken auf Apfel-Calvados-Sauce	28.50
Gemüse-Kartoffelstrudel mit Tomatensauce	21.50
Wurzelgemüsewähe mit gebratenen Selleriewürfeln und Kräutersauce mit mariniertem Jungblattsalat	19.50
Aelplermaggeronen	24.50
Morchelrisotto	34.50
Käsekuchen	26.50

Hier finden Sie unsere weiteren saisonalen Angebote:  
[http://tobelhof.ch/speisen\\_und\\_getraenke/#hauptmenu](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
Bananensplit -Max Havelaar Bananen Vanilleglace wird von einer Banane umarmt. Das Ganze wird mit heisser Schokolade übergossen und mit Schlagrahm garniert	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	13.80
Coupe Danemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Kleine Portion	9.50
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	9.50
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Glacekugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	3.80
Hausgemachte Glacekugeln Himbeer-Cassis, Mandarine-Balsamico, Schoggi	4.20
2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	9.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	14.50
Fruchtsalat	13.80
Fruchtsalat mit Rahm	14.60
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.

Wirtschaft Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, Telefon: +41 (0) 44 251 11 93, E-Mail: [info@tobelhof.ch](mailto:info@tobelhof.ch)