



MENU VORSCHLÄGE

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 Menü zusammenzustellen.
Beachten Sie auch unser saisonales Angebot und die Klassiker vom Tobelhof.

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

KALTE VORSPEISEN

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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

WARME VORSPEISEN

Safranrisotto mit sautierten Pilzen und frischem Rucola	18.90
Tagliatelle mit sautierten Pilzen und Trüffelrahmsauce	20.90
Egfilets an Blattspinat, mit tournierten Kartoffeln und Safranschaum	21.90

SUPPEN

Parmesancremesuppe mit Trüffel verfeinert	14.90
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Schnittlauch und Croûtons	9.90
Gemüsecremesuppe Tobelhof	10.90
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.90

KALTE SUPPEN

Gazpacho Andaluz	10.90
Melonensuppe mit Campari und frischer Pfefferminze	10.90

SALATE

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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

KALBFLEISCH

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

RINDFLEISCH

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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

LAMMFLEISCH

Gebratenes Lammkarree Spartakus auf einem Ragout von Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Knoblauch	46.90
Rosa Lammgigot Braten vom Schweizer Lamm mit Rosmarinjus auf saisonalem Gemüsebeet	32.90

SCHWEINEFLEISCH

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

GEFLÜGEL

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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

FISCH

Schweizer Felchenfilets an einer feinen Zitronenbutter, dazu Blattspinat	44.90
Forellenfilet mit Rahmwirsing und Safrankartoffelgnocchi	46.50
Eglifilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Zitonnudeln	38.50

Bitte beachten Sie auch unser Fischangebot auf unserer Tageskarte

BEILAGEN

Italienischer Risotto oder Trockenreis	7.90
Hausgemachte Tagliatelle von Raffaele Miglio aus Dübendorf	7.90
Butterrösti oder Kartoffelstock oder Pommes frites	7.90
Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	7.90
1 Gemüse nach Wahl	7.90
Marktfrisches Salatbeet	9.90
Saisonales Gemüse	9.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

KEIN FLEISCH ... ABER

Auberginen Cordon Bleu angerichtet auf einem herrlichen Tomatenrisotto	29.50
Gratinierter Kartoffelstock Vaudoise mit sämigem Lauchgemüse und garniert mit einem Spiegelei	22.50
Hausgemachte Tagliatelle „Pesto Rosso“ an einer sämigen roten Pesto Sauce mit Knoblauch und Peperoncino	25.50
Quorn geschnetzeltes an Currysauce mit verschiedenen Früchten im Reisring serviert	28.90
Gemüse Rösti gratiniert mit Taleggio und garniert mit einem Spiegelei	29.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENU VORSCHLÄGE

DESSERTS

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

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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



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

Helder Cardoso

Nadine Härtig

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