

Herzlich willkommen bei uns im Tobelhof

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit unseren prickelnden Getränken

Aperol Sprizz	12.90
Sangria	12.90
Früchtebowle ohne Alkohol	7.90
Früchtebowle mit Alkohol	12.90
Prosecco Brut Bottega Vento 1dl	9.90
Champagner Legras & Haas 1dl	13.90

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte, um unseren Teil zur Nachhaltigkeit beizutragen, damit Sie den Genuss unserer Speisen ohne Beigeschmack erleben können.

VORSPEISEN KLASSISCH UND SAISONAL

SPARGELCREMESUPPE mit Spargelstückchen	12.50
SPARGELSALAT mit roten Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten, Mozzarella und Petersilie	15.50
SPARGEL MIT MILKEN Spargelmousse mit gebratenen Kalbsmilken, Tomatenvinaigrette und marinierten Erbsen-Micro-Leaves	17.50
RIESENCREVETTEN UND HOLLANDAISE gebratene Riesencrevetten gratiniert mit Hollandaise	17.50
FRISCHER SPARGEL mit Hollandaise	19.50
GEMISCHTER SALAT mit Tobelhof Hausdressing	12.90
NÜSSLISALAT MIT TOBELHOF HAUSDRESSING mit Speck, Ei und Crôutons	12.90 14.90

KLASSIKER

FRISCHE GESCHNETZELTE KALBSLEBER VENETIENNE gebraten mit Salbei und Zwiebeln, dazu servieren wir Ihnen goldgelbe Butterrösti oder hausgemachten Kartoffelstock Wir verwenden nur frische, hiesige Kalbsleberli, s'hät so langs hät!	39.90
KLEINERE PORTION	33.90
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH ZÜRCHER ART dazu servieren wir Ihnen eine goldgelbe Butterrösti oder hausgemachten Kartoffelstock	39.90
KLEINERE PORTION	33.90
KALBS-CORDON BLEU Kalbsschnitzel paniert und gefüllt mit sämigem Käse und Schinken, dazu servieren wir Ihnen saisonales Gemüse	39.90
HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelstock s`hät so lang s`hät!	29.90
KLEINERE PORTION	23.90
LAMMFILET PROVENCIAL rosa gebratene Lammfilets unter einer gratinierten Kräuterkruste, mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	39.90
KLEINERE PORTION	33.90
SALTIMBOCCA Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken auf Parmesanrisotto	39.90
KLEINERE PORTION	33.90

SPARGELZEIT

FRÜHLINGSSALAT gebratene Lammfilets mit Kräuter-Zwiebelschmelze, auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing, Grand Cru Rohschinken und Gorgonzola	39.50
THURGAUER MAIBOCK MIT SPARGEL Frühlingsrehschnitzel auf Morchelrahmsauce mit frischem Spargel und neuen Kartoffeln	49.90
SMINUZZATO DI POLLO CON ASPARAGI gebratenes Pouletgeschnetztes und Spargelstückchen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen an Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Tagliatelle	29.50
KALBSSTEAK (200g) ASPARAGUS gebratenes Kalbssteak mit Spargel, Hollandaise und neuen Kartoffeln	54.50
KALBSSCHNITZEL ARISTOTELES drei Kalbsschnitzel in der Pfanne gebraten, paniert mit Parmesan und Salbei, dazu Spargel und Safranrisotto	46.50
SCHOTTISCHES LACHSFILET auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit weissem Spargel, Salsa Verde (lauwarme Kräutersauce mit Olivenöl und Knoblauch) und neuen Kartoffeln	48.50

FLEISCHLOS RAFFINIERT GEMACHT

PORTION FRISCHER SPARGEL 250 GRAMM dazu servieren wir Ihnen Hollandaise und neue Kartoffeln von unserem Bauern aus Dübendorf	39.50
KLEINERE PORTION	33.50
SPARGELRISOTTO Carnarolisotto mit Spargelstücken, verfeinert mit Parmesan und frischen Kräutern	29.50
KLEINERE PORTION	23.50
SPARGELRAVIOLI hausgemachte Ravioli von Raphaele Miglio aus Dübendorf, an Limoncellorahmsauce mit Parmesan	28.50
OFFENE SPARGEL-LASAGNE Lasagneplatten mit sämig gekochtem Spargelragout, Tomatensauce und mariniertem Blattspinat	32.50
SPARGEL UND EI gebratener roher Spargel mit Petersilienkartoffelstock, paniertem Ei und einer lauwarmen Tomatenvinaigrette	26.50
OLYMPUS MONS Turm von hausgemachtem Kartoffelstock, gefüllt mit Morchelrahmsauce, garniert mit gebackenem Spargel	26.50
FITNESSTELLER MAL ANDERS hausgemachte Nudeln geschwenkt mit saisonalem Gemüse, serviert mit einem Spiegelei	26.50

AUS DER PFANNE

RIESEN-KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE	19.50
POULETBRUST 220 GRAMM	25.50
SCHWEIZER LADY STEAK RINDSFILET 150 GRAMM	38.00
SCHWEIZER RINDSFILET 200 GRAMM	49.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten aus der Pfanne hausgemachte Kräuterbutter

LACTOSE UND GLUTENFREI

SCHWEIZER POULETBRUST mit Trockenreis, Nüsslisalat, Essig und Olivenöl	45.50
---------------------------------------------------------------------------	-------

PANIERTES

KALBS-WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren	29.50
KALBS-WIENERSCHNITZEL KLEIN mit Preiselbeeren	23.50

BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln,	
hausgemachte Tagliatelle, Rösti oder italienisches Risotto	8.90
saisonale Gemüse garnitur	9.90
Spargel als Garnitur	18.50

KALTE TELLERGERICHTE

TOBELHOF FLEISCHPLATTE	48.90
Rohschinken, Trockenfleisch, Salami und Speck, garniert mit Cornichons, Zwiebeln und Ei	
KLEINE PORTION	42.50
KÄSE PLÄTTLI	24.50
von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kollegen	
TÄGLICH FRISCHES RINDSTARTAR	39.50
mild oder scharf, serviert mit Briochetoast und Butter	
s'hät so langs hät!	
KLEINERE PORTION	33.50
NEUENBURGER SEE OASE	29.50
geräucherte Neuenburger Felchenfilets mit Nüsslisalat und frischem Meerrettich, ausgarniert mit Zwiebeln und Kapern	
KNOBLAUCHSPECK AM STÜCK (180g)	17.50
eine Spezialität der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon, garniert mit Zwiebeln und Cornichons	
GROSSER SALATTELLER	20.50
mit Ei	
WURSTSALAT einfach	18.00
WURSTSALAT garniert mit viel frischem Salat	23.00
WURST-KÄSESALAT einfach	20.50
WURST-KÄSESALAT garniert mit viel frischem Salat	25.50
THUNFISCHSALAT garniert mit viel frischem Salat	28.50

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schinken, Salami, Trockenfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz

HERKUNFTSANGABEN UNSERER REGIONALEN PRODUKTE

Gemüse, Salate und Kartoffeln kommen vorwiegend von
André Bayer Dübendorf

Brot
Fredy Hiestand Baden
„Beste, natürliche Rohstoffe werden verwendet, vor allem der wertvolle Weizenkeim“

Hauskäse
von der Kuh Apolla Tschingelfelder Alp im Berner Oberland

Hausgemachte Teigwaren von
Raffaele Miglio Dübendorf

Über Allergene und Inhaltsstoffe geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft