

Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat ^{GLVO} Tobelhof Hausdressing	10.00
Gemischter Salat ^V Tobelhof Hausdressing	12.00
Tagessuppe Unsere Mitarbeitende geben Ihnen gerne Auskunft.	10.00
Bärlauch-Kartoffel-Suppe ^V	12.00

Alter Tobelhof Klassiker

Kehmanns Schüblig	19.00
Mit Brot von Fredys und Appenzeller Butter	
Mit Tobelhof Victorinox Taschenmesser	39.00
Tobelhof Fleischplatte (200g)	35.00
Mit Spezialitäten der Metzgerei Fässler: Alpsteinsalami, Appenzeller Salametti, Landrauchschinken, Buurespeck, Kehmanns Schüblig, Silberzwiebeln, Mais und Cornichons. Dazu Brot von Fredys und Appenzeller Butter	
Käse-Wurst-Salat	19.00
Käse-Wurst-Salat garniert	25.00
Rindfleisch-Tatar klassisch	32.00
Garniert mit Cornichons, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven	
Mit Brioche Toast und Appenzeller Butter	
Kleine Portion	22.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti	38.00
Kleine Portion	32.00
Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art	34.00
Mit Morchelrahmsauce und hausgemachtem Kartoffelstock	
Kleine Portion	28.00
Schnitzel vom Kalb	31.00
Panierte Kalbsschnitzel vom Eckstück	
Kleine Portion	25.00
Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus	28.00
Kleine Portion	22.00
Rotes Gemüsecurry ^{GLVO}	25.00
Gemüse, Mungosprossen, rote Thai-Currysauce und Bio-Basmatireis	
Kleine Portion	19.00
Beilagen	
Pommes frites ^{LVO} Rösti ^{GV} Kartoffelstock ^{GV} Risotto ^V	8.00
Bio-Basmatireis ^{GLVO} Saisonales Gemüse ^{GV} Tagliatelle ^V Salatbeet ^V	

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel nach Grossmutter's Art	11.00
Mit Blätterteig, Rumrosinen und etwas Zimt, serviert mit warmer Vanillesauce und Rahm	
Mit einer Kugel Vanilleglace	+4.00
Brännli Crème nach Uromas Rezept	11.00
Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	
Heisser Schokoladenkuchen	13.00
Mit flüssigem Kern direkt aus dem Ofen, mit Vanilleglace und Rahm (Wartezeit ca. 15 Minuten)	
Hausgemachtes Tiramisu	12.00
Gerührter Eiskaffee	12.00
Mit einem Schuss Kahlua garniert mit Rahm	
Kleine Portion	8.00
Coupe Dänemark	12.00
2 Kugeln Vanilleglace, mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
Kleine Portion	8.00
Käsevariation	14.00
Käseauswahl aus dem Zürcher Oberland mit Birnenbrot und Appenzeller Butter	
Hausgemachte Glace-Kugeln	5.00/Kugel
Büffelrahm-Banane mit Schokosplitter	
Sauerrahm	
Lavendel	
Schokolade	
Hausgemachte Sorbet-Kugeln	5.00/Kugel
Erdbeere ^{L O}	
Tobelhof (Himbeer-Cassis mit Schokoladensplitter)	
Klassiker Glace- und Sorbet-Kugeln	4.00/Kugel
Vanilleglace	
Moccaglace	
Zwetschgensorbet ^{L O}	
Zitronensorbet ^{L O}	
Etwas kleines für den Gluscht	
Panna Cotta im Weckglas	5.00
Mit Erdbeercoulis und karamellisierten Nüssen	
Kaffee Tobelhof	8.00
Kaffee oder Espresso mit einer süssen Überraschung	
Unsere Mitarbeitende geben Ihnen gerne Auskunft.	