

*Alter Tobelhof*

# Bankettkarte

## Restaurant Alter Tobelhof

*Gültig für Gruppen mit 16 Erwachsenen oder mehr*

Das Restaurant Alter Tobelhof mit seiner 700-jährigen Geschichte ist nicht nur ein Ort mit Tradition, sondern auch ein Ort zum Wohlfühlen. Unser Ziel ist es, dass Sie in dieser traumhaften Ambiente mit der atemberaubenden Aussicht entspannen und genießen können. Einfach mal abschalten. Unser Versprechen an Sie ist ein individuelles und nachhaltiges Erlebnis aus Genuss und herzlicher Gastfreundschaft.

Es ist unsere tägliche Motivation, Sie zu verwöhnen. Bei uns soll sich niemand verstellen – man ist, wie man ist. Auf unsere Qualität können Sie sich verlassen – man isst, wie man isst.

Wir sind Gastgeber mit Herz und Kopf und es ist unser Wunsch,  
jeden von Ihnen individuell zufriedenzustellen.  
Dazu arbeiten wir im Team – mit unseren Mitarbeitern und als Pächterteam.

Pascal, Wiebke und Birger



# Alter Tobelhof

## Alter Tobelhof Klassiker

*Saison: Das ganze Jahr*

### Vorspeisen

Knuspersalat Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen	CHF 13.00
Tobelhof Salat Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 16.00
Gemischter Salat Mit Tobelhof Hausdressing	CHF 13.00
Chavrouxpraline mit Gartenkräutersalat Mit Thymian und mit Honig marinierten Ziegenkäse im Reisteig gebacken, dazu ein Gartenkräutersalat	CHF 16.00
Kräutermousse mit Gartensalat, Croûtons und Orangenvinaigrette garniert mit confierten Cherrytomaten	CHF 16.00
Rinds-Carpaccio Hauchdunn-aufgeschnittenes Rindfleisch, mit Rucola Salat und Parmesan	CHF 18.00
Roastbeef Teller, kalt serviert Dazu Tartarsauce und Salatbouquet	CHF 18.00
Rauchlachsmousse mit Brioche Toast Garniert mit Salatbouquet	CHF 18.00

### Suppen

Tomaten-Crème-Suppe Mit Mozzarellastücken	CHF 13.00
Kartoffel-Trüffel-Crème-Suppe Mit Croûtons	CHF 14.00
Zürcher Weinschaum-Suppe Mit einer Auslese des Weingutes Gehring	CHF 12.00

# Alter Tobelhof

## Hauptgänge

Gschnezzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art Serviirt mit Butterrösti	CHF 42.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterbutter Mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 48.00
Rindsfilet mit Café de Paris Sauce Serviirt mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	CHF 69.00
Kalbsschulterbraten im Ganzen gebraten Serviirt mit Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle	CHF 42.00
Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art Mit Morchelrahmsauce und hausgemachtem Kartoffelstock	CHF 38.00
Rotes Gemüsecurry vegan Gemüse, Mungosprossen, rote Thai-Currysauce und Bio-Basmatireis	CHF 25.00

## Dessert

Karamellköppli mit Rahm	CHF 9.00
Zweifarbige Schokoladenmousse Garniert mit Früchten der Saison	CHF 16.00
Dessert Trilogie Lassen Sie sich von unserer Pâtissière überraschen	CHF 18.00
Toblerone Parfait mit Orangensalat und Grand Marnier Schaum	CHF 16.00

# Alter Tobelhof

## Alter Tobelhof Menus | Bereits definierte Menus als Inspiration

*Saison: Das ganze Jahr*

### Menu Tobelhof I

CHF 78.00

Kleiner Tobelhof Salat

Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterbutter

Mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zweifarbige Schokoladenmousse

Garniert mit Früchten der Saison

### Menu Tobelhof II

CHF 99.00

Kräutermousse mit Gartensalat, Croûtons und Orangenvinaigrette

Garniert mit confierten Cherrytomaten

\*\*\*

Rindsfilet mit Café de Paris Sauce

Serviert mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Dessert Trilogie

Lassen Sie sich von unserer Pâtissière überraschen

### Menu Tobelhof III

CHF 79.00

Kleiner Knuspersalat

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen

\*\*\*

Kleine Zürcher Weinschaum-Suppe

Mit einer Auslese des Weingutes Gehring

\*\*\*

Kalbsschulterbraten im Ganzen gebraten

serviert mit Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

\*\*\*

Toblerone Parfait mit Orangensalat und Grand Marnier Schaum

# Alter Tobelhof

## Saisonale Vorschläge

*\* Bitte beachten Sie, die notierten Saisons stehen im Zusammenhang mit der Natur, weshalb spontan Abweichungen in Bezug auf die Verfügbarkeit entstehen können..*

## Bauern Karte

*Saison\*: 9. Januar bis 28. Februar*

### Vorspeisen

Bündner-Gersten-Suppe  
Mit Bündnerfleisch CHF 14.00

### Hauptgänge

Aargauer Braten CHF 32.00  
Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen  
Serviert auf Speckbohnen, gebratenen neuen Kartoffeln und Zwetschgen Jus

Metzgete CHF 38.00  
Auf Platten angerichtet  
Blut- und Leberwurst, Rippli, Speck, Bratwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln

# Alter Tobelhof

## Morchel und Bärlauch Karte

*Saison\*: 1. März bis 16. April*

### Vorspeisen

Bärlauch-Crème-Suppe CHF 12.00

### Hauptgänge

Tagliatelle mit Bärlauch CHF 29.00

Geschwenkt mit getrockneten Cherrytomaten, Parmesan  
und Pinienkernen

*Als Vorspeise* CHF 19.00

Bärlauchgeschnetztes CHF 44.00

Kalbsgeschnetztes mit getrockneten Cherrytomaten  
und Pinienkernen, an Bärlauchrahmsauce  
Serviirt mit Butterrösti oder hausgemachtem Kartoffelstock

Kalbsfilet an Morchelsauce CHF 69.00

Serviirt auf saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

# Alter Tobelhof

## Spargel Karte

Saison\*: 17. April bis 24. Juni

### Vorspeisen

Spargel-Crème-Suppe CHF 14.00

Spargelsalat CHF 16.00  
Spargelstücke, rote Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Petersilie

Spargel Panna Cotta CHF 17.00  
Mit hauchdünn geschnittenem Landrauchsinken

### Hauptgänge

Kalbssteak Spargel CHF 64.00  
Am Stück gebratenes Kalbssteak auf weissem Spargel mit Hollandaise  
Serviert mit neuen Kartoffeln

Portion Spargel CHF 39.00  
Mit Hollandaise und neuen Kartoffeln

Mit Buurehamme 80g CHF 53.00

Mit Landrauchsinken 80g CHF 53.00

Spargelragout CHF 32.00  
Spargelstückchen an feiner Champagnerrahmsauce  
Serviert mit Tagliatelle

# Alter Tobelhof

## Eierschwämmli Karte

Saison\*: 25. Juni bis 17. September

### Vorspeisen

Eierschwämmli-Crème-Suppe CHF 14.00  
Mit gebratenen Eierschwämmli

Eierschwämmli Carpaccio CHF 16.00  
Mit Kräuteröl und mariniertem Gartenkräutersalat

### Hauptgänge

Rindsfilet auf Eierschwämmlirahmsauce CHF 69.00  
Im Ganzen gebratenes Rindsfilet 180g pro Person  
Auf Eierschwämmlirahmsauce serviert mit Butterrösti

Eierschwämmli ragout CHF 34.00

Sämiges Eierschwämmli ragout mit frischen Kräutern  
Serviert mit hausgemachtem Trüffel-Kartoffelstock

*Als Zwischengang* CHF 23.00



# Alter Tobelhof

## Wild Karte

Saison\*: 18. September bis 27. November

### Vorspeisen

Kürbis-Crème-Suppe	CHF 14.00
Nüsslisalat Mit Tobelhof Hausdressing	CHF 13.00
Mit Speck, Ei, Croûtons	CHF 16.00

### Hauptgänge

Rehgeschnetztes Grand Veneur Geschnetztes vom Reh mit Perlchampignons An unserer bekannten Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli	CHF 44.00
Steinpilzravioli von Raffaele Miglio An Cognac-Rahmsauce und Kräutern	CHF 34.00
Hirsch Entrecôte Im ganzen gebratenes Hirsch Entrecôte (ab 10 Personen) auf Wildrahmsauce Serviert auf hausgemachtem Rotkraut und Spätzli	CHF 46.00

# Alter Tobelhof

## Advents Karte

*Saison\*:* 28. November bis 7. Januar

### Vorspeisen

Champagner-Crème-Suppe CHF 14.00

Gebackener Porto Bello gefüllt mit Safran-Blumenkohl-Crème  
Dazu ein kleines Salatbouquet CHF 15.00

### Hauptgänge

Tournedos Rossini CHF 69.00  
Rindsfiletmedaillons mit Trüffeljus, Foie Gras  
Dazu Kartoffelgratin und Fingermöhrrchen

Manzo Brasato CHF 38.00  
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Safranrisotto

Trois Filet CHF 69.00  
Rind und Schwein im ersten Gang und Kalb im 2. Gang  
An drei unterschiedlichen Saucen  
Jeweils auf Gemüse serviert mit Kartoffelgratin

# Alter Tobelhof

## Apero Karte

*Saison: Das ganze Jahr*

### Häppchen Auswahl Kalt

Tomatentatar  
Gurkenscheibe mit Chavroux Käse  
Tomaten-Mozzarella im Shotglas  
Gemüse Crudités mit Dip  
Rauchlachsmousse auf Brioche Toast  
Melonen mit Parmaschinken  
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce  
Rindstatar auf Fredys Hausbrot  
Gemischte Fleischplatten  
Vitello Tonnato  
Gemischte Käseplatten

### Häppchen Auswahl Warm

Mozzarellasticks mit rassigem Dip  
Knoblibrot  
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse  
Raviolini mit Spinat gefüllt an Salbeibutter  
Flammkuchen; klassisch und vegetarisch  
Egliknusperli mit Tartarsauce  
Riesencrevetten Aglio Olio con Peperoncini  
Marinierte Pouletsplisse  
Blätterteigrolle mit Rohschinken und Greyerzer  
Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce  
Pulled Pork im Brioche Bun

### Preisgestaltung

3 Häppchen – 3 verschiedene Sorten	CHF 12.00/Gast
4 Häppchen – 4 verschiedene Sorten	CHF 16.00/Gast
5 Häppchen – 5 verschiedene Sorten	CHF 20.00/Gast
6 Häppchen – 5 verschiedene Sorten	CHF 24.00/Gast
7 Häppchen – 6 verschiedene Sorten	CHF 28.00/Gast
8 Häppchen – 6 verschiedene Sorten	CHF 32.00/Gast