



Lieber Gast

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

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

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

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Gartenkräutermousse mit Jungblattsalat, Croûtons und Honig-Orange-Vinaigrette	17
Cesar's Salat Lattichherzen an Parmesan-Knoblauchdressing mit Parmesan, Speck, Ei und Croutons	15
Knuspersalat mit gerösteten Kernen und Nüssen	14
Triologie vom Schottischen Lachs geräuchert, rohes Tatar und pochiert mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet	23
Tatar Burger nussaromatisiertes Rindstatar im Briochebun mit roten Zwiebeln und Zürisauce	23
Lauwarmer Kartoffel-Trüffel-Espuma auf Lauchsalat und gehobelter Belper Knolle	19

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Warme Vorspeisen

Pochiertes Schweizer Ei auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree	19
Trüffeltagliatelle hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzem Trüffel	24
Gebratenes Loup de Mer Filet auf Randenrisotto, Safranschaum und glasierten Kefen	26
Eglifilets Grenoblese auf Zitronenrisotto	25
Mit Thymianhonig mariniertes und gebackener Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat mit Tösstaler Speckchips	17
Saisonale Ravioli von Raffaele Miglio aus Dübendorf	21

Suppen

Selleriecremesuppe	14
Parmesan-Trüffelcremesuppe	14
Rüebli-Ingwersuppe	14
Pernod-Fenchelsuppe	14
Blumenkohlsuppe mit Nussöl	14
Sauerkrautsuppe	14
Kartoffel-Lauchcremesuppe	14
Brotcremesuppe	14
Melonensuppe (kalt) mit Prosecco	14
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	14
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt	14

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Klassische Hauptspeisen

Cordon-bleu mit Gemüse	42
Hacktätschli mit saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock	35
Kalbsschnitzel nature mit Marsalasaucce und Weissweinrisotto	36
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	42
Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Saisongemüse und Morchelsauce	62

Die anderen Fleischgerichte

Rindsfilet unter der Kräuterkruste auf Saisongemüse mit Jus	53
Kalbskopfbäggli geschmort mit Barolosauce, hausgemachtem Kartoffelstock und Rahmwirsing	47
Gebratene Pouletbrust auf Safranrisotto mit glasierten Karotten	35
Manzo Brasato geschmorter Rindsschulterspitz an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüse	39
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicorée, Risotto und Zitrusbitterschaum	37
Trois Filets Tobelhof drei verschiedene Filets an drei verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	62
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert Rösti	29
Beilagen: saisonale Gemüse garnitur	9
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites, Kartoffelgratin	
hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Rösti	9

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch

Gebratene Loup de Mer Filets auf Rahmspinat mit Safrankartoffelstock	39
Eglifilets an Weissweinsauce auf Schnittlauchrisotto	47
Lachsfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffelstock	45
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	35

Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragout	27
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	23
Gemüsestrudel Gemüse-Ragout im Blätterteig gebacken serviert mit Weissweinsauce	29
Wurzelgemüsewähe mit Kräuterrahmsauce mit mariniertem Jungblattsalat	19
Äplermaggeronen	25
Morchelrisotto	35
Käsekuchen	27

Hier finden Sie unsere weiteren saisonalen Angebote:
http://tobelhof.ch/speisen_und_getraenke/#hauptmenu

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfl garniert mit Schlagrahm und Früchten	9
Handgerührter Eiskaffee eine Spezialität des Hauses, verfeinert mit Kaffeelikör und garniert mit Schlagrahm Kleine Portion	11 9
Brännli Creme nach einem Rezept unserer Grossmutter Kleine Portion	12 9
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm	14
Coupe Dänemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm Kleine Portion	13 10
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	10
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglacé und Schlagrahm	13
Glacékugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	4
Hausgemachte saisonale Glacékugeln	4
2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	10
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10
Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	15
Fruchtsalat	14
Fruchtsalat mit Rahm	14

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Sorbet-Teller Tobelhof drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	16
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	12
Dessert–Buffet Tobelhof ohne Käse	25
Dessert–Buffet Tobelhof mit verschiedenen Käsesorten	30

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.