

## Herzlich Willkommen bei uns im Tobelhof

NÜSSLISALAT	12
mit Tobelhof Hausdressing	
mit Speck, Ei und Croûtons	15
GEMISCHTER SALAT	12
mit Tobelhof Hausdressing und ein Tischbrötli	
HAUSGEMACHTE WILDLEBERWURST	17
mit Chutney von der gelben Pflaume und Tischbrötli	
KÜRBIS UND TRÜFFEL	16
fermentiertes Kürbiscarpaccio mit Trüffleespuma	
und marinierten Radiessli-Sprossen	
KÜRBISCREMESUPPE	12
mit Kernen und Öl, dazu ein Tischbrötli	
TOBELHOF APERO FLEISCHPLATTE 200 GRAMM	35
Trockenfleischspezialitäten wie Bündnerfleisch, Buurespeck,	
Rohschinken, Salami, Schübli, frisch gebackene Brötli	
und Appenzeller Butter	
Gerne backen wir für Sie Ihre gewünschte Menge an Tischbrötli auf.	1
Fredys, unser Hauslieferant arbeitet und produziert ausschliesslich mit	
Schweizer Produkten. Ausserdem wird der Weizenkeimling wiederverwendet.	

GEFÜLLTER HEILBUTT MIT RAUHLACHS gebacken im Eimantel, serviert auf Mangokonfit	36
FRISCHE GESCHNETZELTE KALBSLEBER VENETIENNE gebraten mit Salbei und Zwiebeln dazu servieren wir Ihnen eine goldgelbe Butterrösti oder frisches Gemüse Wir verwenden nur frische, hiesige Kalbsleberli. s'hät so langs hät	36
KLEINERE PORTION	32
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH ZÜRCHER ART dazu servieren wir Ihnen eine goldgelbe Butterrösti	36
KLEINERE PORTION	32
KALBS-CORDON BLEU Kalbsschnitzel paniert und gefüllt mit sämigem Käse und Schinken	31
KALBS-WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren	28
KLEINERE PORTION	24
KÄSESPÄTZLI hausgemachte Spätzli mit unserer speziellen Käsemischung	19
MIT SPIEGELEI, SCHWEIZER BIO KNOSPE	21
BEILAGEN: Pommes Frites, Rösti, Spätzli oder Tagesgemüse, Salatbeet	8
Wildgarnitur	12

## UNSERE EMPFEHLUNG

VARIATION VOM KÜRBIS 29  
Tofu mit Kürbiskernöl, Kürbisspaghetti,  
garniert mit gerösteten Kürbiskernen

HERBSTSYMPHONIE 29  
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Karotten,  
glasierte Marroni, Crôutons, gefüllte Preiselbeerbirne,  
Trauben und Champignons

REHPFEFFER NACH JÄGER ART 39  
kräftiger hausgebeizter Rehpfeffer mit Silberzwiebeln, Speck,  
und Brotcrôutons, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerbirne  
und hausgemachten Spätzli

KLEINERE PORTION 35

REHGESCHNETZELTES GRAND VENEUR 42  
Geschnetzeltes vom Bäggli mit Champignons gebraten,  
flambiert mit Cognac an unserer bekannten

Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli  
KLEINERE PORTION 38

REHSCHNITZEL TOBELHOF 48  
rosa gebratene Rehschnitzel vom Bäggli mit Champignons,  
Gewürztrauben und unserer bekannten Wildrahmsauce,

dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,  
Prelselbeerbirne und hausgemachte Spätzli  
KLEINERE PORTION 44

REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN p.P.65  
Rehrücken in 2 Gängen serviert,  
inklusive reichlicher Beilagen und unserer hervorragenden Wildrahmsauce,  
unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft  
ES HÄT SO LANG'S HÄT!