



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: <https://www.tobelhof.ch/essen-und-trinken/>

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
Ceasar's Salat Lattichherzen an Parmesan-Knoblauchdressing mit Parmesan, Speck, Ei und Croutons	15
Knuspersalat mit gerösteten Kernen und Nüssen	14
Trilogie vom Schottischen Lachs geräuchert, rohes Tatar und pochiert mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet	23
Caprese Wasserbüffelmozzarella aus dem Aargau mit Datterini-Cherrytomaten und hausgemachtem Basilikumpesto (saisonal)	17

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Leberwurst (saisonal) mit geschmorten Zwiebeln und Brötli	17
Trüffeltagliatelle hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzem Trüffel	24
Gebratenes Loup de Mer Filet auf Weissweinsrisotto, dazu Safransauce	26
Eglifilets Grenoblese auf Zitronenrisotto	25
Mit Thymianhonig mariniertes und gebackenes Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat mit Tösstaler Speckchips	17
Saisonale Pilzrisotto (Morcheln, Eierschwämmli, Steinpilze)	18

## Suppen

Selleriecremesuppe	12
Parmesan-Trüffelcremesuppe	12
Rüebli-Ingwersuppe	12
Blumenkohlsuppe	12
Kartoffel-Lauchcremesuppe	12
Gemüsecremesuppe	12
Saisonale Suppe	12
Melonensuppe (kalt) mit Prosecco	12
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	12
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt	12

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Klassische Hauptspeisen

Kalbs Cordon-bleu mit Gemüse	39
Hacktäschli mit saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock	35
Saltimbocca alla Romana serviert mit Risotto Milanese	36
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	36
Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Saisongemüse und Morchelsauce	62
Rosa gebratener Kalbsschulterbraten unter der Senf-Kräuterkruste mit saisonalem Gemüse (ab 10 Personen)	38
Roastbeef à l'anglaise mit saisonalem Gemüse und Sauce Hollandaise	49

## Die anderen Fleischgerichte

Rindsfilet unter der Kräuterkruste auf Saisongemüse mit Jus	57
Kalbskopfbäggli geschmort mit Barolosauce, hausgemachtem Kartoffelstock und Rahmwirsing	47
Rindfleischvogel nach Grossmutter's Art mit hausgemachtem Kartoffelstock	35
Manzo Brasato geschmorter Rindsschulterspitz an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüse	39
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce auf Rahmwirsing dazu hausgemachter Kartoffelstock	37
Trois Filets Tobelhof drei verschiedene Filets an drei verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	62
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti	29
Beilagen: saisonale Gemüse garnitur	8
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes Frites, Kartoffelgratin	
hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Rösti	8

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Fisch

Gebratene Loup de Mer Filets auf Gemüse mit Zitronenöl	39
Eglifilets an Schnittlauchweissweinsauce auf Safranrisotto	47
Lachsfilet auf Meerrettichkartoffelstock dazu Dillsauce	45
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	35

Hier finden Sie unsere weiteren saisonalen Angebote:

<https://www.tobelhof.ch/essen-und-trinken/>

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wirtschaft Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, Telefon: +41 (0) 44 251 11 93, E-Mail: info@tobelhof.ch

## Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli 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	10 7
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm	14
Coupe Dänemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm Kleine Portion	12 9
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	8
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglacé und Schlagrahm	11
Glacékugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	4
Hausgemachte saisonale Glacékugeln	5
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

Raphael Frei  
Geschäftsführer

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wirtschaft Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, Telefon: +41 (0) 44 251 11 93, E-Mail: info@tobelhof.ch