

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT mit Tobelhof Hausdressing	10
MIT SAUTIERTEN EIERSCHWÄMMLI	16
GEMISCHTER SALAT	12
BIO TOMATEN-MOZZARELLA Bio Datterino Cherrytomaten und Bio Büffelmozzarella aus dem Aargau mit Baslikumpesto	18
EIERSCHWÄMMLICREMESUPPE	12

Kalte Gerichte

TOBELHOF FLEISCHPLATTE 200 GRAMM Trockenfleischspezialitäten wie Bündnerfleisch, Buurespeck, Rohschinken, Salami, Schüblig und Appenzeller Butter	35
WURST-KÄSESALAT EINFACH GARNIERT	19 24
GROSSER SALATTeller MIT EI	21

Fleischlose Gerichte

EIERSCHWÄMMLI MILLEFEUILLE Crêpesteig und Eierschwämmiragout geschichtet mit mariniertem Spinatsalat	28
EIERSCHWÄMMLIRISOTTO sämiges Weissweinisotto mit Eierschwämmli	32
KLEINERE PORTION	28

Klassiker

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
PANIERTE KALBSSCHNITZEL mit Preiselbeeren	28
KLEINERE PORTION	24
HACKTÄTSCHLI AUS RINDFLEISCH mit Eierschwämmlirahmsauce und Kartoffelstock	35
KLEINERE PORTION	31
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
LOUP (GRC) auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets mit Mittelmeergemüse aus dem Ofen und Limonenöl	34
BEILAGEN: Pommes Frites, Rösti, Kartoffelstock, Risotto, Mischgemüse oder Salatbeet	8

UNSERE EMPFEHLUNGEN

RINDSTARTAR	31
mild oder scharf, serviert mit Briochetoast und Butter	
KLEINERE PORTION	25
LAMMFILET PROVENCIAL (IRL)	38
rosa gebratene Lammfilets gratiniert mit einer Kräuterkruste, auf im Ofen gebackenem Mediterranen Gemüse und Nudeln	
KLEINERE PORTION	34
FITNESSTELLER	
verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate an Tobelhof-Hausdressing serviert mit	
Rindsfilet und Kräuterbutter	59
gebackenem Camembert und Preiselbeeren	27
Egliknusperli (DE) mit Tartarsauce	37
Riesencrevetten (VNM) mit Knoblauch und Peperonccini	42
Lammfilet (IRL) und Kräuterbutter	38
TAGLIATELLE DI MANZO	43
gebratene Rindsfiletwürfel mit Eierschwämmli, Knoblauch und Rosmarin abgelöscht mit Weisswein geschwenkt mit Tagliatelle	
KLEINERE PORTION	39
OHNE FLEISCH	32
KLEINERE PORTION OHNE FLEISCH	28
ANGUS RIB EYE STEAK (IRL) 200g Irland	49
serviert auf sautierten Eierschwämmli mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin	