

Vorspeisen

NÜSSLISALAT	12
mit Tobelhof Hausdressing	
mit Speck, Ei und Croutons	15
GEMISCHTER SALAT	12
REH ROHSCHINKEN	18
mit Sellerie-Preiselbeersalat und Petersilienpesto	
KÜRBISCREMESUPPE	12
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	

Fleischlose Gerichte

VARIATION VOM KÜRBIS	32
grillierter Butternusskürbis,	
mit steirischem Kürbiskernöl aromatisierter Kartoffelstock,	
hausgemachtes Kürbisglace garniert mit caramelisierten Kürbiskernen	
LE GRATIN	26
hausgemachter Kartoffelstock auf sämigem Lauchgemüse	
gratiniert mit Raclette Käse	
KLEINERE PORTION	21
HERBSTSYMPHONIE	29
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis,	
glasierte Marroni, Crôutons, gefüllte Preiselbeerbirne,	
Trauben und Champignons	
STEINPILZRAGOUT	32
flambierte Steinpilze an sämiger Cognacrahmsauce	
serviert mit einer goldgelben Butterrösti	

Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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 Steinpilzrahmsauce und hausgemachtem 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
LAMMFILET PROVENCIAL (IRL) rosa gebratene Lammfilets gratiniert mit einer Kräuterkruste, serviert mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli	38
KLEINERE PORTION	34
POULET KRÄUTER im Kräuterfond pochierte Pouletbrüste auf Gemüsebeet	32
BEILAGEN: Pommes Frites, Rösti, Kartoffelstock, Spätzli, Mischgemüse oder Salatbeet	8

Wenn nicht anders deklariert, sind unserer Fleisch-, Geflügel-, Fischprodukte und Erzeugnisse aus der Schweiz.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

UNSERE WILD EMPFEHLUNGEN

REHPFEFFER NACH JÄGER ART	39
kräftiger hausgebeizter Rehpfeffer mit Silberzwiebeln, Speck, und Brotcrôutons, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllte Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzli	
KLEINERE PORTION	35
REHGESCHNETZELTES GRAND VENEUR	39
Geschnetzeltes vom Bäggli mit Champignons gebraten, flambiert mit Cognac an unserer bekannten Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli	
KLEINERE PORTION	35
REHSCHNITZEL TOBELHOF	48
rosa gebratene Rehschnitzel vom Bäggli mit Champignons, Gewürztrauben und unserer bekannten Wildrahmsauce, dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzli	
KLEINERE PORTION	44
REHRÜCKEN AB 2 PERSONEN	p.P.65
Rehrücken in 2 Gängen serviert, inklusive reichlicher Beilagen und unserer bekannten Wildrahmsauce, unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft ES HÄT SO LANG'S HÄT!	

Wir versuchen so weit wie möglich unser Rehfleisch vom Schweizer Jagdverband zu beziehen,
sollte dies nicht möglich sein ist unser Reh aus Deutschland oder Österreich

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.