

## Herzlich willkommen bei uns im Tobelhof

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit unseren prickelnden Getränken

Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	7.90
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	10.90
Aperol Sprizz	12.90
Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	12.90
Prosecco Brut Bottega Vento 1dl	9.90
Moët & Chandon Brut 1dl	13.90

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte, um unseren Teil zur Nachhaltigkeit beizutragen, damit Sie den Genuss unserer Speisen ohne Beigeschmack erleben können.

## KLASSISCH UND SAISONAL

### VORSPEISEN

EIERSCHWÄMMLICREMESUPPE	12.80
TAGESSUPPE diese bereiten wir jeden Tag frisch für Sie zu	10.50
LAUWARMER EIERSCHWÄMMLIMUFFIN auf Schoko -Chili-Crumble mit Erbsenmayonnaise	13.50
TOMATE MOZZARELLA GANZ ANDERS Tomatenaspik mit Büffelmozzarella und Basilikumespuma	16.50
VITELLO TONNATO dünn aufgeschnittene Kalbshuft mit Thunfischsauce (MSC) nappiert, garniert mit Kapern, Zwiebelringen, getrockneten Cherrytomaten und Schnittlauch	19.80
TOMME UND EIERSCHWÄMMLI Tomme Vaudoise ist ein Schweizer Weichkäse, der seit dem 17. Jahrhundert im Jura gekäst wird, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierschwämmlikonfitüre und eingelegte Aprikosen	17.50
GEMISCHTER SALAT mit Tobelhof Hausdressing	12.90
BLATTSALATE mit Tobelhof Hausdressing	12.90

## KLASSIKER

### HAUPTGERICHTE

FRISCHE GESCHNETZELTE KALBSLEBER VENETIENNE gebraten mit Salbei und Zwiebeln, dazu servieren wir Ihnen goldgelbe Butterrösti oder hausgemachten Kartoffelstock Wir verwenden nur frische, hiesige Kalbsleberli, s'hät so langs hät!	39.90
KLEINERE PORTION	33.90
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH ZÜRCHER ART dazu servieren wir Ihnen eine goldgelbe Butterrösti oder hausgemachten Kartoffelstock	39.90
KLEINERE PORTION	33.90
KALBS-CORDON BLEU Kalbsschnitzel paniert und gefüllt mit sämigem Käse und Schinken, dazu servieren wir Ihnen saisonales Gemüse	39.90
HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelstock S`hät so lang s`hät!	28.90
KLEINERE PORTION	22.90
LAMMFILET PROVENCIAL rosa gebratene Lammfilets unter einer gratinierten Kräuterkruste, mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	39.50
KLEINERE PORTION	33.50
SALTIMBOCCA Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken auf Parmesanrisotto	39.50
KLEINERE PORTION	33.50

## SOMMERZEIT

SOMMERSALAT	39.50
gebratene Lammfilets mit Kräuter-Zwiebelschmelze auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing, Rohschinken, und Gorgonzola	
KLEINERE PORTION	33.50
RINDSHOHRÜCKENSTEAK GRAND CRU (250 g)	56.50
am Knochen gereiftes Rib Eye Steak auf sautierten Eierschwämmli mit Kräuterbutter gratiniert	
KALBSKOTELETT GRAND CRU (350g)	59.50
am Knochen gereiftes Kalbskotelett mit Eierschwämmli-Cognacrahmsauce, serviert auf hausgemachten Tagliatelle	
SCHWEIZER LACHSFORELLE (KUNDELFINGERHOF, TG)	44.50
auf Safranrisotto mit frittiertem Fenchel-Selleriegemüse	
GEBRATENE JACOBSMUSCHELN	36.50
auf lauwarmen Algensalat (Wakamee) mit Wildreis crunch	
KLEINERE PORTION	30.50
ETWAS SPEZIELLES	
VITELLO TONNATO	35.80
dünn aufgeschnittene Kalbshuft mit Thunfischsauce (MSC) nappiert, garniert mit Kapern Zwiebelringen, getrockneten Cherrytomaten und Schnittlauch	
KLEINERE PORTION	29.80

## FLEISCHLOS RAFFINIERT GEMACHT

EIERSCHWÄMMLIRISOTTO	35.50
herrliches Weissweinsrisotto mit gebratenen Eierschwämmli und mit Jus nappiert	
KLEINERE PORTION	29.50
EIERSCHWÄMMLI-LASAGNE	34.50
Eierschwämmli-ragout wird mit Lasagneplatten und frischem Spinatsalat und Parmesan geschichtet und der Tomatenschaum gibt dem ganzen die besondere Note	
OCHSE UND BÜFFEL	28.50
gebackene Ochsenerztomate gefüllt mit Büffelmozzarella, serviert auf Basilikumrisotto	
AUBERGINEN-SCAMORZA-RAVIOLI	27.50
hausgemachte Ravioli, von Raffaele Miglio aus Dübendorf, Bio-Olivenöl mit Zucchetti, getrockneten Tomaten und Pinienkernen, verfeinert mit Grana Padano	
EIERSCHWÄMMLI-KARTOFFELTÜRMCHEM	24.50
Eierschwämmli-taler mit Trüffelkartoffelstock geschichtet und mit Champagnersauce nappiert	
EIERSCHWÄMMLI PASTETLI	29.50
herrlich sämiges Eierschwämmli-ragout mit Cognac flambiert im Blätterteigpastetli	

## AUS DER PFANNE

RIESEN-KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE	18.50
POULETBRUST 220 GRAMM	24.50
SCHWEIZER LADY STEAK RINDSFILET 150 GRAMM	35.00
SCHWEIZER RINDSFILET 200 GRAMM	44.00
SCHWEIZER RINDSFILET GENTLEMANS-CUT 350 GRAMM	69.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten aus der Pfanne hausgemachte Kräuterbutter

## PANIERTES

KALBS-WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren	27.50
KALBS-WIENERSCHNITZEL KLEIN mit Preiselbeeren	19.50

## BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelstock, Rösti, Pommes frites nur aus Schweizer Kartoffeln, hausgemachte Tagliatelle oder italienisches Risotto	7.90
Saisonale Gemüse garnitur	9.90
Marktfrisches saisonales Salatbeet	9.90

## KALTE TELLERGERICHTE

TOBELHOF FLEISCHPLATTE	46.90
Rohschinken, Trockenfleisch, Salami und Speck garniert mit Cornichons, Zwiebeln und Ei	
KLEINE PORTION	39.50
KÄSE PLÄTTLI	19.50
von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kollegen	
RINDSTARTAR	35.50
mild oder scharf, serviert mit Briochetoast und Butter	
KLEINERE PORTION	29.50
KNOBLAUCHSPECK AM STÜCK (180g)	16.50
eine Spezialität der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon garniert mit Zwiebeln und Cornichons	
GROSSER SALATTELLER	19.50
mit Ei	
WURSTSALAT einfach	17.00
WURSTSALAT garniert mit viel frischem Salat	22.00
WURST-KÄSESALAT einfach	19.50
WURST-KÄSESALAT garniert mit viel frischem Salat	24.50
THUNFISCHSALAT (MSC) einfach	22.50
THUNFISCHSALAT (MSC) garniert mit viel frischem Salat	27.50

## FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Schinken, Salami, Trockenfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Fisch	aus kontrolliertem und nachhaltigem Fang, aus verschiedenen Meeren und Seen dieser Welt

## HERKUNFTSANGABEN UNSERER REGIONALEN PRODUKTE

Gemüse, Salate und Kartoffeln kommen vorwiegend von

André Bayer Dübendorf

Brot

Fredy Hiestand Baden

„Beste, natürliche Rohstoffe werden verwendet, vor allem der wertvolle Weizenkeim“

Hauskäse

von der Kuh Apolla Tschingelfelder Alp im Berner Oberland

Hausgemachte Teigwaren von

Raffaele Miglio Dübendorf