

Restaurant *Oberes* **Triemli**



Begonnen hat die lange Geschichte des **Restaurants Oberes Triemli** ziemlich genau vor 159 Jahren. Damals erbaute Jakob Hofstetter das Wohnhaus mit Wirtschaft, Scheune und Stall.

Ab 1946 wurden erste bauliche Veränderungen durchgeführt. Eine Metzgerei mit Wohnungen wurde erstellt; Minigolf, Kegelbahn, ein Selbstbedienungsbuffet für die Gartenwirtschaft und Garagen ergänzten den Bau mit einem breitgefächerten Angebot.

1984 wurden die Minigolf- und die Kegelbahnanlage abgebrochen, die Gartenwirtschaft umgebaut und neue Säle errichtet. Seit jenem Jahr präsentiert sich die Wirtschaft in ihrer heutigen Gestaltung.

2009 hat mit **Fabian Gallmann** ein **Urenkel von Jakob Hofstetter** in **5. Generation** die Leitung des Restaurants übernommen.

2015 wurde die gemeinsame Tochter von Fabian & Stephanie Gallmann geboren. Somit ist mit Sophie Rosa Gallmann die 6. Generation vielleicht bald Zukunft.

" Deklaration von Allergenen "

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Vielen Dank! Ihre Familie Gallmann & Team



FLEISCH & FISCH DEKLARATION HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Wir wissen, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die verantwortlichen staatlichen Stellen (Fleischimporteur und Tierarzt)

sowie Metzger, Futtermittelhersteller oder Landwirt in aller Form untersucht wurde.

Auch nehmen wir an, dass folgende Produkte, Fleisch, Fisch und Geflügel, welche wir vom Schweizerischen Fach - Handel beziehen, mit der angegebenen Länder - Deklaration übereinstimmt.

Unser Fleisch beziehen wir bei unserem "Hausmetzger" der HORNECKER AG Albisriederplatz in Zürich. Die Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern:

* Rindsfilet	USA Hormonfrei	Hereford Rasse
* Rindshuftsteak		Hereford Rasse
* Entrecôte		Schottland / Swiss Black Angus
Anderes Rindfleisch		Schweizer Produktion
Kalbfleisch		Schweizer Produktion
Schweinefleisch		Schweizer Produktion
Lammfleisch		Import Australien- Neuseeland-Irland
Geflügelfleisch		Schweizerproduktion Kneuss AG
* Dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.		
Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch		Schweizer Produktion
Salami, Rohschinken		Italienische Produktion

Unsere Fischprodukte kaufen wir **täglich frisch** bei unserem langjährigen Lieferanten **der BIANCHI AG aus Zufikon AG** ein.

* Black Tiger Crevetten „ Golden Shrimps “		Vietnam (Zucht der Bianchi AG)
* Zanderfilet „Binnenfischerrei „		Estland Zucht
* Egliknusperli nach Zürcher Art		Deutschland Zucht
* Redsnapper mit Haut		Island Zucht
* Seezunge / Soles		Nordsee / France
* Rauchlachs		Norwegen Zucht



KALTE VORSPEISEN

GANZE PORTION / 1/2 PORTION

KABISSALAT nach Grossmutter's Art mit warmen gebratenen Speckwürfeli	11. –
„EISBERG - LACHS“ garniert mit Rauchlachsstreifen und Cherrytomaten	12. – / 9.80
CARPACCIO E CROSTINI rohe, dünn geschnittene Rindshuft, mariniert mit Olivenöl, Zwiebeln und Parmesankäse dazu hausgemachte Knoblibrötli als Hauptgang:	19.50 26. –
FIORD RAUHLACHS GESCHNITTEN mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter als Hauptgang:	19.50 28.50
GRÜNER SALAT	11. – / 9.50
GEMISCHTER SAISONSALAT	12. – / 9.50
NÜSSLISALAT garniert mit Speck & Ei und knusprigen Croutôns	12. – / 10.50
NÜSSLISALAT mit Speck <u>oder</u> Ei	11. – / 9.50

SALATSAUCEN ZUM AUSWÄHLEN

No. 1. Italienisch	No. 2. Französisch
No. 3. Knoblauchsauce	No. 4. Hausdressing

HAUSGEMACHTE SUPPEN

RINDSBOUILLON mit hausgemachten Eierflädli und Sherry	11. –
RINDSBOUILLON MIT MARK und Sherry	12.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauch Käsetoast gratiniert	14. –

WARME VORSPEISEN

BURGUNDERSCHNECKEN im Pfännli mit hausgemachtem Knoblauch-Butter überbacken	6 Stück 13.50 12 Stück 25. –
KÖNIGS CREVETTENSPIESSLI vom Grill mit flüssigem Haus – Knoblauchbutter	15.50
HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT knusprig gratiniert	9.50



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

„HERREN SIEDFLEISCH“ 220 G	45.–
am Stück gekocht auf Markbein-Schiffli, Essiggurken Peperoncini, Senffrüchte, Preiselbeeren, Pommerysenf Meerrettichschaum und knusprige Knoblibrötli	
CHÂTEAU BRIAND * CHEZ NOUS * Ab 2 Pers.	Je 65.50
butterzartes Rindsfilet 180G. rosa gebraten und tranchiert, Frischgemüse Platte, Pommes Croquettes und separate Sauce Béarnaise, <u>serviert in zwei Service</u>	
GESCHNETZELTES „ ZÜRCHER ART“	38.50 / 35.50
Kalbsgeschnetzeltes an delikater Weissweinsrahmsauce und goldbrauner Butterrösti	
RIZ * CASIMIR *	38.50 / 35.50
geschnetzeltes Kalbfleisch an rassischer Currysauce serviert im Reisring mit frischen Früchten, dazu gebackene Bananen und Rahm	
WIENERSCHMAUS	39.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse garniture und Pommes Frites	
SCHWEINSSTEAK * TRIEMLI * vom Grill 180 G	34.50
mit Kräuterbutter, Frischgemüsebouquet und Pommes Croquettes	
BEEFSTEAK TARTARE 140 G	32.–
frisches, rohes Rindfleisch vermischt mit Cognac verschiedenen Zutaten, separaten Zwiebeln, Kapern, Gurkenwürfeli, Toast und Butter	
<u>Als Vorspeise auf 2 Teller:</u>	mit zusätzlichem Toast 34.–

FLEISCHKLASSIKER

180G. US PREMIUM RINDSFILET vom Grill	59.–
Sauce Béarnaise-Spiegel, Frischgemüsebouquet & Pommes Croquettes	
FRISCHE KALBSLEBERLI	35.50
in Butter mit Zwiebeln und Butterrösti	
GROSSVATER' SCHNYDER'S	45.–
Kalbs - Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt und paniert, Gemüsebouquet und Pommes Frites	
KALBS-PAILLARD VOM GRILL 160 G	45.50
mit Haus Kräuterbutter, Frischgemüsebouquet und separate Pommes Frites	
KALBSKOTELETTE * HANS WIE HEIRI *	63.–
330 G vom Grill mit Portojus und grünem Pfeffer, gemischtes Marktgemüse und separate Pommes Frites	
ORIGINAL ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS * IM PFÄNNLI *	51.50
200 G (ohne Fettanteil) mit hausgemachtem Café de Paris gratiniert, Gemüseplättli und separate Pommes Frites	
TRIEMLI'S SUURE MOCKE (3 Wochen eingelegt)	39.50
butterzarter CH Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce bunt gemischtes Marktgemüse und separaten Butternüdeli	
GULASCH *STROGANOF * 180 G	53.50
Rindsfiletwürfel an delikater Paprikasauce mit Gurken Peperonistreifen und Rahm, separater Trockenreis	
LAMMFILETS GRILL * PROVENCALE * 180 G	43.50
rosa gebraten auf Burgunderjus mit Kräuterkruste gratiniert, Frischgemüsebouquet und separatem Kartoffelgratin	



FISCH UND KRUSTENTIERE

RED-SNAPPER MIT RIESENCREVETTEN VOM GRILL	42.50
mit Knoblauchbutter, buntes Gemüse und Salzkartoffeln	
EGLIFILET KNUSPERLI nach Züricher Art	38.50
mit separater Sauce Tartar, Blattspinat und Salzkartoffeln	
SEEZUNGE VOM GRILL 500 - 600G ganz & ohne Haut	TAGESPREIS
mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse, Zitronenstern Butterreis oder Salzkartoffeln	
ZANDERFILET gebraten *HAUSART*	38.50
gebraten, mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse Salzkartoffeln oder Reis	
BLACK TIGER RIESENCREVETTEN * AGLIO *	39.50
vom Grill ohne Schale Bio Selection mit würzigem Knoblauchbutter, kleines gemischtes Gemüse und separater Trockenreis	

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

GEMÜSETELLER reich garniert mit Pommes Croquettes	28.50
PILZ - BLÄTTERTEIGPASTETLI	29.50
auf bunt gemischtem Gemüseteller	
TORTELLONI MISS ITALIA	24.50 / 18.50
mit Spinat und Ricotta-Füllung gratiniert mit Haus - Knoblauchbutter	

VERSCHIEDENE BEILAGEN NACH IHRER WAHL

Butternüdeli, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Trockenreis	
Pommes Croquettes, 1 Gemüse nach Wahl	8.50
Gemüseplättli gemischt oder Weisswein -Risotto / Zucchettigratin	9.50
Butter -Rösti 1/2 knusprig gebacken	9.50