

RESTAURANT
OBERES
Triemli
SEIT 1859



Begonnen hat die lange Geschichte des **Restaurants Oberes Triemli** ziemlich genau **vor 164 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 **Ururenkel von Jakob Hofstetter** in **5. Generation** die Leitung des Restaurants übernommen. 2015 und 2018 wurden die gemeinsamen Kinder von Fabian & Stephanie Gallmann geboren. Sophie -Rosa & Sylvan - Gregory Gallmann. geboren. Somit ist die 6.Generation vielleicht bald Zukunft.

" Deklaration von Allergenen "

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

Vielen Dank! Ihre Familie Gallmann & Team

Alle Preise inkl. 7.70% Mwst.



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 **ZIEGLER AG aus Zürich.**
Die Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern:

- | | |
|---|---|
| * Rindsfilet 1A Mittelstück | USA IBP Label Hormonfrei |
| Rindshuftsteak - Knochengereift | Schweizer Produktion Ziegler AG |
| * Entrecôte BAI | Argentinien |
| Anderes Rindfleisch | Schweizer Produktion |
| Kalbfleisch Culinarium Label | Kanton Zürich |
| Schweinefleisch Regional | Produzent aus Niederglatt Zürich |
| Lammfleisch | Import Australien-
Neuseeland-Irland |
| Geflügelfleisch | Schweizerproduktion Frifra AG |
| * Dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. | |
| Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch | Schweizer Produktion Ziegler AG |
| Salami, Rohschinken | Italienische Produktion / Parma |

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 frisch Zucht | Bremgarten / Aargau / Schweiz |
| - Egliknusperli nach Zürcher Art | Estland / EU/ Zucht |
| - Redsnapper mit Haut | Island Zucht |
| - Seezunge / Soles Wildfang | Nordostatlantik / France / GB |
| - Rauchlachs premium | Schottland |

KALTE VORSPEISEN

GANZE PORTION / 1/2 PORTION

KABISSALAT nach Grossmutter's Art mit warmen gebratenen Speckwürfeli	12.50 / 9.80
„EISBERG - LACHS“ garniert mit Rauchlachsstreifen und Cherrytomaten	14.50 / 11.50
CARPACCIO E CROSTINI Roh - geschnittene Rindshuft, mariniert mit Olivenöl, Zwiebeln und Parmesansplitter, Rucolasalat, Cherrytomaten & hausgemachtem Knoblibrötli	28.50 / 18.90
SCHOTTISCHER RAUHLACHS geschnitten mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter	29.50 / 19.80
EISBERGSALAT GARNIERT	11.- / 9.-
GEMISCHTER SAISONSALAT	12.- / 9.50
NÜSSLISALAT garniert mit Speck & Ei und knusprigen Croutôns	13.50 / 10.80
NÜSSLISALAT mit Speck <u>oder</u> Ei und knusprigen Croutôns	11.80 / 9.80

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN ZUM AUSWÄHLEN

No. 1. Italienisch laktosefrei

No. 2. Französisch

No. 3. Knoblauchsauce

No. 4. Hausdressing

HAUSGEMACHTE SUPPEN

RINDSBOUILLON mit hausgemachten Eierflädli und Sherry	12.50
RINDSBOUILLON MIT MARK und Sherry	13.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauch Käsetoast gratiniert	14.50

WARME VORSPEISEN

BURGUNDERSCHNECKEN im Pfännli mit hausgemachtem Knoblauch-Butter überbacken	6 Stück 14.50 12 Stück 27.50
KÖNIGS CREVETTENSPIESSLI vom Grill mit flüssigem Haus - Knoblauchbutter	16.50
HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT knusprig gratiniert	9.50

Bei der Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessendem Hauptgang,
verrechnen wir ein Tischgedeck (Couvert) von 4.50 !

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

„HERREN SIEDFLEISCH“ 220 G am Stück gekocht auf Markbein-Schiffli, Essiggurken Peperoncini, Senffrüchte, Preiselbeeren, Pommerysenf Meerrettichschaum und knusprige Knoblibrötli	47.–
CHÂTEAU BRIAND * CHEZ NOUS * Ab 2 Pers. butterzartes US Rindsfilet 180G. rosa gebraten und tranchiert, Frischgemüse Platte, Pommes Croquettes und separate Sauce Béarnaise, <u>serviert in zwei Service</u>	Je 67.50
GESCHNETZELTES „ ZÜRCHER ART“ Kalbsgeschnetzeltes an delikater Weissweinsauce und goldbrauner Butterrösti	41.– / 37.50
RIZ * CASIMIR * geschnetzeltes Kalbfleisch an rassischer Currysauce serviert im Reisring mit frischen Früchten, dazu gebackene Bananen und Rahm	41.– / 37.50
WIENERSCHMAUS paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	39.50
SCHWEINSSTEAK * TRIEMLI * vom Grill 180 G mit Kräuterbutter, Frischgemüsebouquet und Pommes Croquettes	36.50
BEEFSTEAK TARTARE 160 G / 80 G frisches, rohes CH Rindfleisch vermischt mit Cognac, verschiedenen Zutaten, separaten Zwiebeln, Kapern, Gurkenwürfeli, getostetem Hausbrot und Butter	33.50 / 19.50

FLEISCHKLASSIKER

180G. US PREMIUM RINDSFILET vom Grill	61. –
Sauce Béarnaise-Spiegel, Frischgemüsebouquet & Pommes Croquettes	
FRISCHE KALBSLEBERLI	38.50
in Butter mit Zwiebeln und Butterrösti	
GROSSVATER' SCHNYDER'S	47.50
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 *	63.50
330 G vom Grill mit Portojus und grünem Pfeffer, gemischtes Marktgemüse und separate Pommes Frites	
ORIGINAL ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS * IM PFÄNNLI *	54.50
200 G (ohne Fettanteil) mit hausgemachtem Café de Paris Butter gratiniert, Gemüseplättli und separate Pommes Frites	
TRIEMLI'S SUURE MOCKE (3 Wochen eingelegt)	42. –
butterzarter CH Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce bunt gemischtes Marktgemüse und separaten Butternüdeli	
GULASCH *STROGANOF * 180 G	54.50
Rindsfiletwürfel an delikater Paprikasauce mit Gurken Peperonistreifen und Rahm, separater Trockenreis	
LAMMFILETS GRILL * PROVENCALE * 180 G	45. –
rosa gebraten auf Burgunderjus mit Kräuterkruste gratiniert, Frischgemüsebouquet und separatem Kartoffelgratin	

FISCH UND KRUSTENTIERE

RED-SNAPPER MIT RIESENCREVETTEN VOM GRILL	43.50
mit Knoblauchbutter, buntes Gemüse und Salzkartoffeln	
EGLIFILET KNUSPERLI im Bierteig gebacken	39.50
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	
FRISCHES ZANDERFILET gebraten	49.50
mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse Salzkartoffeln oder Reis	
BLACK TIGER RIESENCREVETTEN * AGLIO *	43.50
vom Grill ohne Schale Bio Selection mit würzigem Knoblauchbutter, kleines gemischtes Gemüse und separater Trockenreis	

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

GEMÜSETELLER reich garniert mit Pommes Croquettes	29.50
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