

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-<br>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

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

## HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN ZUM AUSWÄHLEN

<b>No. 1.</b> Italienisch laktosefrei	<b>No. 2.</b> Französisch
<b>No. 3.</b> Knoblauchsauce	<b>No. 4.</b> Hausdressing

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

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

## WARME VORSPEISEN

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

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

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

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

## FLEISCHKLASSIKER

<b>180G. US PREMIUM RINDSFILET vom Grill</b>	<b>61. –</b>
Sauce Béarnaise-Spiegel, Frischgemüsebouquet & Pommes Croquettes	
<b>FRISCHE KALBSLEBERLI</b>	<b>38.50</b>
in Butter mit Zwiebeln und Butterrösti	
<b>GROSSVATER' SCHNYDER'S</b>	<b>47.50</b>
Kalbs - Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt und paniert, Gemüsebouquet und Pommes Frites	
<b>KALBS-PAILLARD VOM GRILL 160 G</b>	<b>45.50</b>
mit Haus Kräuterbutter, Frischgemüsebouquet und separate Pommes Frites	
<b>KALBSKOTELETTE * HANS WIE HEIRI *</b>	<b>63.50</b>
330 G vom Grill mit Portojus und grünem Pfeffer, gemischtes Marktgemüse und separate Pommes Frites	
<b>ORIGINAL ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS * IM PFÄNNLI *</b>	<b>54.50</b>
200 G (ohne Fettanteil) mit hausgemachtem Café de Paris Butter gratiniert, Gemüseplättli und separate Pommes Frites	
<b>TRIEMLI'S SUURE MOCKE (3 Wochen eingelegt)</b>	<b>42. –</b>
butterzarter CH Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce bunt gemischtes Marktgemüse und separaten Butternüdeli	
<b>GULASCH *STROGANOF * 180 G</b>	<b>54.50</b>
Rindsfiletwürfel an delikater Paprikasauce mit Gurken Peperonistreifen und Rahm, separater Trockenreis	
<b>LAMMFILETS GRILL * PROVENCALE * 180 G</b>	<b>45. –</b>
rosa gebraten auf Burgunderjus mit Kräuterkruste gratiniert, Frischgemüsebouquet und separatem Kartoffelgratin	

## FISCH UND KRUSTENTIERE

<b>RED-SNAPPER MIT RIESENCREVETTEN VOM GRILL</b>	<b>43.50</b>
mit Knoblauchbutter, buntes Gemüse und Salzkartoffeln	
<b>EGLIFILET KNUSPERLI im Bierteig gebacken</b>	<b>39.50</b>
mit separater Sauce Tartar, Blattspinat und Salzkartoffeln	
<b>SEEZUNGE VOM GRILL 500 - 600G ganz &amp; ohne Haut</b>	<b>TAGESPREIS</b>
mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse, Zitronenstern Butterreis oder Salzkartoffeln	
<b>FRISCHES ZANDERFILET gebraten</b>	<b>49.50</b>
mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse Salzkartoffeln oder Reis	
<b>BLACK TIGER RIESENCREVETTEN * AGLIO *</b>	<b>43.50</b>
<b>vom Grill ohne Schale Bio Selection</b> mit würzigem Knoblauchbutter, kleines gemischtes Gemüse und separater Trockenreis	

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

<b>GEMÜSETELLER reich garniert mit Pommes Croquettes</b>	<b>29.50</b>
<b>PILZ - BLÄTTERTEIGPASTETLI</b>	<b>29.50</b>
auf bunt gemischtem Gemüseteller	
<b>TORTELLONI MISS ITALIA</b>	<b>24.50 / 18.50</b>
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	<b>8.50</b>
Gemüseplättli gemischt oder Weisswein -Risotto / Zucchettigratin	<b>9.50</b>
Butter -Rösti 1/2 knusprig gebacken	<b>9.50</b>