

# MENÜVORSCHLÄGE

**Gültig bis 31. Dezember 2019**

**Liebe Triemli - Gäste, Freunde und Bekannte gemütlicher Gastlichkeit**

wir freuen uns, Ihnen bei der Durchführung Ihres Anlasses volle Unterstützung anbieten zu dürfen, damit ein reibungsloser Ablauf garantiert werden kann. Aus diesem Grunde legen wir Ihnen unsere Bankett - Dokumentation vor. Das Angebot enthält eine Auswahl von uns zusammengestellten Menus was Sie inspirieren kann.

Es soll Ihnen Anregungen sowie Ideen geben, damit Sie Ihrem Anlass das \* Gewisse Etwas \* verleihen können. Die Auswahl an Menu - Vorschlägen kann niemals vollständig sein, denn die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Teilen sie uns deshalb mit, wenn Sie an ein ganz bestimmtes Gericht gedacht haben. Wenn immer wie möglich , werden wir Ihnen auch dieses zubereiten und servieren.

## Menu Auswahl & Menuänderungen

Unsere Menus sind mit dem Gesamtpreis aufgelistet. Verstehen Sie unsere Zusammenstellungen als Gedankenstütze oder Anregung.

Sie können selbstverständlich jeder Zeit, die einzelnen Gänge untereinander austauschen oder auch die Beilagen wechseln.

**Sie stellen sich Ihr Wunschmenu zusammen , und wir berechnen Ihnen den Preis!**

## Nachservice

Bei unseren Hauptgängen ist ein Nachservice an Beilagen und Gemüse inbegriffen. Auf Wunsch kann auch gegen einen kleinen Aufpreis, das Fleisch nachserviert werden.

Diese Menuvorschläge sind **ab mindestens 10 Personen gedacht**, die ein einheitliches Menu miteinander geniessen möchten.

Für den reibungslosen internen Ablauf benötigen wir Ihre Bestellung wenn immer möglich bis 4 Tage vor Ihrem Bankett Anlass.

Wir **verrechnen**, die uns **1 Tag** zuvor **gemeldete Teilnehmerzahl**.

Es freut uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und wir sind überzeugt, dass Sie die **\* Wirtschaft zum Oberen Triemli \*** in bester Erinnerung behalten werden.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation unter : [info@oberes-triemli.ch](mailto:info@oberes-triemli.ch) oder 044/4631025 entgegen.



## SERVICE / INFORMATION / DIENSTLEISTUNGEN

**Unser Restaurant ist geöffnet von Dienstag bis Samstag**

Mittags von 11.30 – 14.30 Uhr und Abends von 18.00 - 23.00 Uhr

Sonntag von 11.30 - 16.00 Abend nur während der Wild & Weihnachtszeit ( Montag Ruhetag )

Sollte Ihr Anlass über die Mittagszeit stattfinden, so kann auf Anfrage eine Verlängerung bis spätestens **16.00 Uhr** gewährt werden, damit wir die Räumlichkeiten für den Abend wieder bereit stellen können.

Planen Sie einen Aperitif für Ihr Mittag oder Abendessen,  
so ist das frühestens ab **11.00 Uhr** beziehungsweise **17.00 Uhr** ebenfalls möglich .

### **Blumen :**

Die Tische werden unsererseits mit einer saisonalen Dekoration und Kerzen geschmückt. Natürlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie es wünschen, können wir auch spezielle Tisch - Arrangements bei unserem Blumenspezialisten bestellen.  
Wir verrechnen Diese zum Selbstkostenpreis. ( **ab 65.- pro Stück** ).

### **Menukarten :**

Wir drucken für jeden Gast kostenlos ein Menükärtchen. Für Kärtchen auf speziellem Papier mit einem allfälligen Überschrifts – Text oder vielleicht einem Logo als Erinnerung an Ihr Fest berechnen wir mit **1.- Franken pro Person** .

Einen allfälligen Überschrifts - Text sollten Sie uns frühzeitig wissen lassen.

### **Verlängerung der Polizeistunde :**

Die offizielle Polizeistunde ist um 24.00 Uhr. Die Polizeistunde kann auf besonderes Verlangen auf morgens 02.00 Uhr verlegt werden.

Der Unkostenbeitrag für Bewilligung, Mehrstunden sowie Taxispesen der Mitarbeiter ect. beträgt Fr. 300.- Für jede weitere Stunde verrechnen wir Fr. 100.-

### **Rechnung :**

Wir bitten Sie uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können.

**Zahlungsart :** Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein, EC – Direct oder Postcard,  
**Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.**

**Zahlungsfrist:** innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung

**Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.70 % Mehrwertsteuer**

## VEGETARISCHE UND FISCHGERICHTE

### FISCH UND KRUSTENTIERE

Riesengarnelen „Aglio“ ohne Schale ( Golden Shrimps )  
vom Grill mit würzigem Knoblauchbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln **39.50**  
\*\*

Red Snapperfilet mit Riesengarnelen ( Golden Shrimps ) **42.50**  
vom Grill mit Knoblauchbutter Blattspinat Salzkartoffeln  
\*\*

Zanderfilets gebraten nach Hausart **38.50**  
Kräuterbutter Blattspinat Salzkartoffeln  
\*\*

Seezungenfilet gebraten auf Bananenscheiben mit Mandeln **49.—**  
Blattspinat und Trockenreis  
\*\*

### VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gemüseteller reich garniert mit Pommes Croquettes **28.50**  
\*\*

Pilz Pastetli Triemli,  
garniert mit frischen Saisongemüsen **29.50**  
\*\*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung **24.50**  
mit Haus Knoblauchbutter  
\*\*

Zucchini piccata mit Käse und Ei grilliert **28.50**  
arrangiert mit Saisongemüsen

Sofern Sie jemanden in Ihrer Gesellschaft haben, der kein Fleisch mag,  
dann können Sie diese Hauptspeisen bei den folgenden Menüs durch das Fleischgericht  
ersetzen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,  
ausgenommen sind die Vegetarischen und Fischmenüs.

## Triemli's Spezial

Unsere Rindfleischspezialitäten wie :  
Entrecôtes...Filets....und Hüfte sind hausgelagert.  
Die kontrollierte Lagerung bei 1° C in unseren Kühlräumen gibt unserem Fleisch  
die so wichtige Zeit zur optimalen Reifung.

1 A Zuschnitt

\*

Wir garantieren durch den exzellenten Zuschnitt die Einzigartigkeit unserer  
saftigen und zarten Steaks.

\*

Den Herkunftsnachweis sämtlicher Fleischarten, finden Sie auf der letzten Seite dieser  
Menu-Dokumentation.

\*

Mit unserem Steak-Menus nach Ihrer Wahl, und den frischen Beilagen sorgen wir für eine  
ausgewogene Ernährung.

### MENU 10 FR.

"César Salat" **12.00**

Eisbergsalat mit gerösteten Speckstreifen, Croûtons, Parmesansplitter  
und Tomatenviertel

\*

RIND - ENTRECÔTE VOM GRILL 200 Gr.

nach Ihrer Wahl mit : **46.50**

« KRÄUTERBUTTER » hausgemacht

oder

« GREEN PEPPERS » mit grünem Pfeffer aus Madagaskar

dazu servieren gemischtes Frischgemüse und knusprig - gebackene Röstikroketten

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création **14.—**

mit Caramelköppli und

Sorbetglace

\*\*\*

Unsere Salate werden, wenn nicht anders gewünscht oder beschrieben mit hausgemachtem French – Dressing serviert

**MENU 100 FR. 41.—**

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne **9.50**  
und einem Schuss Sherry

\*

HEISSER FLEISCHKÄSE VOM HAUS METZGER  
garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten **22.—**

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace **9.50**  
und Rahm

\*\*\*

**MENU 101 FR. 43.50**

Grosser gemischter Saisonsalat **12.—**

\*

POULET – GESCHNETZELTES – CURRY  
serviert im Reising mit Früchten garniert **22.—**

\*\*

Grosi's gebrannte Crème mit  
Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 102 FR. 44.—**

Grosser gemischter Saisonsalat **12.50**  
garniert mit gehacktem Ei

\*

HEISSER WYLÄNDER BEINSCHINKEN  
garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten **22.—**

\*\*

Apfelchampagner Crème mit Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 103 FR. 49.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

**12.—**

\*

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT  
CHAMPIGNONS  
Butternudeln und

saisonaler Gemüsevariation **24.50**

\*\*

Apfelstrudel  
warmer Vanillesauce und Rahm **12.50**

\*\*\*

**MENU 104 FR. 47.—**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli  
**9.50**

\*

SALATTELLER FLORIDA **28.—**  
bunt gemischter Blattsalat  
mit gebratenem CH Pouletbruststreifen 160 G.  
garniert mit Cherrytomaten und Melonen

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace **9.50**

\*\*\*

**MENU 105 FR. 48.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit caramelisierten Baumüssen und  
Trauben **11.—**

\*

\* COQ AU VIN \* **25.—**

saftige Stücke vom Mägenwiler Pouletschenkel  
geschmort in viel Wein.  
garniert mit frischen Champignons, gerösteten  
Speckstreifen und Perl - Zwiebelchen.  
Kräftige Burgunder Rotweinsauce und  
luftigem Kartoffelstock

\*\*

Nougat Parfait glacé  
mit Grand Marnier **12.—**

Rahm

\*\*\*

**MENU 106 FR. 46.50**

Grosser gemischter Blattsalat **12.—**  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

\*

HAUS – HACKBRATEN MIT SAUCE  
gemischtes saisonales Gemüse  
und luftigem Kartoffelstock **25.—**

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und  
Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 107 FR. 50.50**

Grosser Eisbergsalat "FAVORIT" **12.50**  
garniert mit norwegischen Rauchlachsstreifen

\*

zarte MAISPOULARDENBRUST gebraten und  
tranchiert

an delikater Senf – Whisky Sauce  
gemischtes Marktgemüse  
und Bandnudeln **28.—**

\*\*

Caramelköpfler mit  
Rahm **10.—**

\*\*\*

**MENU 108 FR. 49.50**

Grosser gemischter Salat **12.—**  
garniert mit Speck und Croûtons

\*

GEBRATENES MÄGENWILER POULETBRÜSTLI  
an delikater Zitronenrahmsauce, **28.—**  
saisonales Gemüsebouquet und Trockenreis

\*\*

Coupe Dänemark **9.50**  
mit heisser Schokoladensauce und Rahm

\*\*\*

**MENU 109 FR. 47.50**

Grosser gemischter Blattsalat **11.—**  
mit caramelisierten Baumnüssen und Trauben

\*

SCHWEINSHALSBRATEN MIT ROSMARINJUS  
**27.—**

saisonales Gemüsebouquet und ofenfrischem  
Kartoffelgratin

\*\*

Bayrische Crème mit Himbeercoulis **9.50**

\*\*\*

**MENU 110 FR. 50.50**

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA» mit Ei **12.—**

\*

RINSSCHMORSCHNITZEL ca 180 GR im Ofen  
geschmort mit seiner Rotweinsauce,  
gemischtes Frischgemüsebouquet und **26.50**  
luftigem Kartoffelstock

\*\*

Pflümli – Töpfli.....eingemachte Pflümli  
mit Zimtglace und  
Rahm **12.—**

\*\*\*

**MENU 111 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat **11.—**  
mit Parmesanstreifen und Cherrytomaten

\*

KALBS SALTINBOCCA ROMANA **36.—**  
MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI  
Blattspinat und Safranrisotto  
hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

Grosis gebrannte Crème  
mit Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 112 FR. 58.—**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

**9.50**

\*

**KALBSPICCATA MILANESE 36.—**  
 mit Schinkenjulienne und Champignons,  
 Blattspinat und Safranrisotto,  
 hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

Triemli's Apfeljalousie  
 mit Vanillesauce und Rahm **12.50**

\*\*\*

**MENU 115 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat \*MIMOSA\*  
 mit gehacktem Ei **11.—**

\*

**GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH  
 ZÜRCHER ART 36.—**  
 an luftiger Rahmsauce mit Champignons  
 und knuspriger Butterrösti

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und  
 Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 113 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat **11.—**  
 mit gerösteten Speckstreifen

\*

**SCALOPPINE DI VITELLO À LIMONE 36.—**  
 zartes Kalbspaillard vom Grill an Zitronensauce  
 Gemüse garniture und Butternudeln

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und  
 Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 116 „EI GIGANTE“ FR. 59.50**

César Salat **12.—**

Eisbergsalat garniert mit Tomaten, gebratenen  
 Speckstreifen, Crôutons und Parmesankäse

\*

**ZARTES RINDSHUFTSTEAK VOM GRILL  
 200Gr. CAFÉ DE PARIS 38.—**

mit hausgemachtem Cafe de Paris Butter,  
 Gemüsebouquet und Rosmarin - Kartoffeln

\*\*

Grosi's gebrannte Crème  
 mit Rahm **9.50**

\*\*\*

**MENU 114 FR. 59.—**

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA » mit Ei **12.—**

\*

**REISRING "COLONIAL" 35.50**  
 mit geschnetztem Kalbfleisch an rassisger  
 Kokos Currysauce serviert im Reising  
 garniert mit frischen Früchten und gebratenen  
 Bananen

\*\*

Zitronenquarkmousse mit Früchten und Rahm

**11.50**

\*\*\*

**MENU 117 FR. 61.—**

Grosser Nüsslisalat " DA CAPO " **14.—**  
 mit italienischem Rohschinken und  
 Cherrytomaten garniert

\*

**KALBFLEISCH WIENERSCHNITZEL 35.—**  
 saisonales Gemüsebouquet und Pommes frites

\*\*

hausgemachter Kaiserschmarren **12.—**  
 garniert mit Rahm

\*\*\*



**MENU 201 FR. 62.—**

Fleischsuppe mit Gemüsestreifen und Sherry **9.50**

\*

kleiner gemischter Saisonsalat **10.—**  
mit geröstetem Speck und Ei

\*\*

**GLASIERTER KALBSSCHULTERBRATEN**  
mit kräftigem Rosmarinjus,  
Gemüsegarnture und **31.50**  
luftigem Kartoffelstock

\*\*

**BAILEYS – KISS 11.—**

Vanilleglace mit Irish Cream Liqueur,  
Rahm und Cocktailkirsche

\*\*\*

**MENU 203 FR. 66.—**

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Eierflädli **8.50**

\*

kleiner César Salat **10.—**

Eisbergsalat garniert mit Tomatenviertel,  
gebratenen Speckstreifen, Croûtons und  
Parmesanstreifen

\*\*

**SUURE MOCKE CH - Rindsschmorbraten vom  
Schulterspitz 36.50**

Im Ofen mit sanft gegart, serviert mit kräftiger  
Rotweinsauce,  
Gemüsegarnture und luftigem Kartoffelstock

\*\*\*

**Mousse au Chocolat 11.—**  
mit Vanilleglace und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 202 FR. 62.50**

**INSALATA " PESCATORE" 14.50**

Grosser Nüsslisalat mit grillierten Zander -  
Streifen und Cherrytomaten

\*

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 37.—**  
frische Entenbrust aus Frankreich  
rosa gebraten und tranchiert auf Orangensauce,  
parfumiert mit Grand Marnier,  
saisonales Gemüsebouquet  
und gratinierte Maisnocken

\*\*

**Schokoladenmousse 11.—**  
mit Früchtemosaik und Rahm

\*\*\*

**MENU 204 FR. 75.—**

Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und **9.50**  
Sherry

\*

kleiner Eisbergsalat "FAVORIT" **10.50**  
garniert mit norwegischen Rauchlachsstreifen

\*\*

**SCHWEINSFILET MÉDAILLON DIJONNAISE**  
**43.—** im Butter gebraten, an delikater  
Senfrahmsauce,  
saisonalem Gemüse und Butternudeln

\*\*\*

**Vacherin Eistorte 12.—**  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

\*\*\*\*



**MENU 205 FR. 66.50**

Kräuterschaumsuppe mit Käse Flüte **9.50**

\*

kleiner gemischter Saisonsalat **9.50**

\*\*

**SCHWEINSSTEAK VOM GRILL MIT SAUCE  
BÉARNAISE 36.50**

gemischte Gemüsegarniture und  
gebackenen Rösti Krokette

\*\*\*

Caramelköpfler mit **11.—**

Rahm

\*\*\*\*

**MENU 206 FR. 71.50**

Kleiner gemischter Blattsalat  
mit Croutons **9.50**

\*

Tortelloni mit Spinat Ricotta-Füllung  
mit Haus - Knoblauchbutter **12.—**

\*\*

**CROWN ROAST OF PORK ( ab 6 Personen )  
am Tisch flambiert 38.—**

saftiges Schweinscarré am Stück mit den  
Rippenknochen im Ofen gebraten  
mit Portojus und separater Steinpilzsauce,  
Gemüsebouquet und Pommes Croquettes  
mit Morchelsauce + 5.—

\*\*\*

Pflümli – Töpfli.....eingemachte Pflümli **12.—**  
mit Zimtglace und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 207 FR. 73.—**

Kleiner Nüsslisalat Ei und **11.—**  
gerösteten Speckstreifen

\*

Tortelloni mit Spinat Ricotta-Füllung **12.—**  
mit hausgemachter Chillibutter

\*\*

**TRIEMLI SCHMAUS 38.—**  
geschneitztes Kalbfleisch an delikater  
Weissweinsrahmsauce mit Champignons,  
Gemüsegarniture und knuspriger Butterrösti

\*\*\*

Vacherin Eistorte **12.—**  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 208 FR. 74.—**

Kleiner EISBERGSALAT "ROSE ISLAND" **12.50**  
mit Eismeercrevetten und Rose Island  
Cocktailsauce

\*

„Ravioli Da Mamma“ **14.—**  
mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter

\*\*

**ZARTE KALBS - RAHMSCHNITZEL MIT  
STEINPILZEN 38.—**

saisonales Gemüsebouquet und Bandnudeln

\*\*\*

Vanilleglace mit heissen Himbeeren und  
Rahm **9.50**

\*\*\*\*

**MENU 209 FR. 78.—**

Rindskraftbrühe mit Cognac und Backerbsen  
**9.50**

\*

Kleiner Eisbergsalat "FAVORIT" **12.50**  
garniert mit norwegischen Rauchlachsstreifen

\*\*

**US RINDSFILET – GOULASCH \*  
STROGANOFF**

an rassischer Paprikarahmsauce mit Peperoni  
und Gurkenstreifen, **46.50**

saisonalem Gemüsebouquet

und Trockenreis

\*\*\*

Bayrische Creme mit Himbeercoulis **9.50**

\*\*\*\*

**MENU 210 FR. 87.—**

Kleiner gemischter Blattsalat  
 garniert mit caramelisierten Baumnüssen und  
 Trauben **10.—**  
 \*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung und  
 Basilikumbutter **12.—**  
 \*\*

ROASTBEEF À \* L'ANGLAISE \*  
 am Tisch flambiert **54.—**  
 rosa gebraten mit Jus und  
 separater Sauce Béarnaise  
 saisonales Gemüsebouquet und  
 ofenfrischem Kartoffelgratin  
 \*\*\*

Nougat Parfait glacé **11.—**  
 mit Grand Marnier und  
 Rahm  
 \*\*\*\*\*

**MENU 211 FR. 89.50**

hausgemachte Tomatensuppe verfeinert  
 mit Rahm und Käse Flûte **9.50**  
 \*

"norwegischer Rauchlachs" **15.—**  
 mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone,  
 Meerrettichschaum, Toast und Butter  
 \*\*

ZARTES KALBSSTEAK VOM GRILL **53.—**  
 MIT MORCHELRAHMSAUCE  
 gemischtes Marktgemüse und ofenfrischem  
 Kartoffelgratin  
 \*\*\*

Vacherin Eistorte  
 mit frischer Erdbeersauce und Rahm **12.—**  
 \*\*\*\*\*

**MENU 212 FR. 89.50**

Tomatensuppe verfeinert  
 mit Rahm **9.50**  
 \*

geräuchertes Forellenfilet **16.—**  
 mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Zitrone ,  
 Meerrettichschaum, Toast und Butter  
 \*\*

KALBSSTEAK AM STÜCK GEBRATEN **53.—**  
 am Tisch flambiert  
 mit Jus und separater Vieille Prune-Sauce,  
 saisonale Gemüse garniture und  
 Rosmarin Bratkartoffeln  
 \*\*\*

Sorbetvariation mit Früchten und Rahm **11.—**  
 \*\*\*\*\*

**MENU 213 FR. 91.—**

mild geräuchertes Forellenfilet **16.—**  
 mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Zitrone  
 Meerrettichschaum, Toast und Butter  
 \*

"Ravioli Da Mamma" **14.—**  
 mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter  
 \*\*

LES DEUX – FILETS TRIEMLI  
 butterzartes Rinds und Kalbsfilet vom Grill  
 mit hausgemachtem Kräuterbutter und  
 separater Steinpilzsauce  
 Gemüse garniture und **49.—**  
 Pommes Croquettes  
 mit Morchelsauce plus Fr. 5.—  
 \*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
 mit Mousse au Chocolat und  
 Sorbetglace **12.—**  
 \*\*\*\*\*

**MENU 214 FR. 94.50**

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne und Sherry  
**9.50**

\*

sautierte St. Pierre Filets auf Gemüsejulienne  
 mit Champagner - Mousseline Sauce **15.—**

\*\*

KALBSFILET \* AUX FINES HERBES \*  
 am Stück rosa auf den Punkt gebraten,  
 am Tisch flambiert **58.—**  
 dazu servieren wir ein delikate Sauce aus  
 Crème fraîche und frischen Kräutern ( kalt )  
 gemischtes Gemüsebouquet  
 und Pommes Croquettes

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
 mit Caramelköpfler und  
 Sorbetglace **12.—**

\*\*\*\*\*

**MENU 215 FR. 97.50**

Kräuterschaumsuppe **9.50**  
 mit Rahm und Käse Flûte

\*

INSALATA "DI CASA" **14.—**  
 kleiner Nüsslisalat mit grillierten Blacktiger  
 Crevetten, Cherrytomaten und Oliven

\*\*

CROWN ROAST OF VEAL ( ab 6 Personen )  
 am Tisch flambiert **62.—**

saftiges Kalbsscarre am Stück mit den  
 Rippenknochen im Ofen gebraten  
 mit Portojus und separater Steinpilzsauce,  
 Gemüsebouquet und  
 ofenfrischem Kartoffelgratin

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Teller  
 mit Panna cotta und **12.—**  
 Sorbetglace

\*\*\*\*\*

**MENU 216 FR. 98.—**

Weinschaumsuppe „Triemli“  
 mit Käse Flûte **9.50**

\*

kleiner gemischter Blattsalat  
 garniert mit Rauchlachsstreifen **11.50**

\*\*

RINDSFILET MADAGASKAR **65.—**  
 butterzartes US Rindsfilet am Stück 180Gr.pP  
 rosa auf den Punkt gebraten  
 ( am Tisch flambiert )  
 mit grüner Pfeffercognacsauce  
 Gemüse garniture und Bandnudeln

\*\*\*

Zitronenmousse **12.—**  
 mit Schokoladen Espuma und Rahm

\*\*\*\*\*

**MENU 217 FR. 103.—**

kleiner Nüsslisalat garniert **11.—**  
 mit gebratenen Speckstreifen und Ei

\*

sautierte St. Pierre Filets auf Gemüsejulienne  
 mit Champagner - Mousseline Sauce **15.—**

\*\*

CHATEAUBRIAND \* CHEZ NOUS \* am  
 Tisch flambiert  
 butterzartes US Rindsfilet 180Gr. rosa gebraten  
 und tranchiert mit Jus und grünem Pfeffer,  
 separater Sauce Béarnaise, **65.—**  
 (serviert in einem Service)

Gemüsebouquet und  
 Pommes Croquettes

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création **12.—**  
 mit Panna cotta und  
 Sorbetglace

\*\*\*\*\*



## RESERVATIONSVORLAGE

Name und Telephon / E Mail /: \_\_\_\_\_

Datum des Anlasses: \_\_\_\_\_ Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

Anzahl Kinder: \_\_\_\_\_ Lokalität/Raum: \_\_\_\_\_

Apéro Zeit: \_\_\_\_\_ Apero Raum: \_\_\_\_\_

Art des Apéro: \_\_\_\_\_

Weisswein: \_\_\_\_\_ Mineral/Osaft: Ja / Nein

Essenszeit \_\_\_\_\_ Uhr

Gewünschtes Menü Nummer: \_\_\_\_\_

Art des Hauptgerichtes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_ Rotwein: \_\_\_\_\_

Menükärtchen: Standart / Spezial mit Logo à 1.—

Text des Spezialkärtchen: \_\_\_\_\_

Blumenarrangement: Ja à 65.— / Nein

Verlängerung ab 24.00 - 02.00 Uhr à 300.-: Ja / Nein

Verlängerung bis spätestens 16.00 Uhr: Ja / Nein

**Bezahlung:** Bar / EC, Postcard / Rechnung

Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_

## FLEISCH – 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
	Anderes Rindfleisch		Schweizer Produktion
	Kalbfleisch		Schweizer Produktion
	Schweinefleisch		Schweizer Produktion
	Lammfleisch		Import Australien-Neuseeland-Irland
*	Dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.		
	Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch		Schweizer Produktion
	Salami, Rohschinken	I	talienische Produktion
	Poulet Spezialitäten		Schweizer Produktion Kneuss AG Mägenwil

### Poulet – Spezialitäten !

**Wir verkaufen ausschliesslich Pouletspezialitäten  
aus Schweizer Eigenproduktion**

Es sind ausgesuchte Vertragsbauern  
bei denen die Tiere aufwachsen. In Hallen mit grossen Fenstern und viel  
Tageslicht, auf Bodenhaltung mit eingestreuten Holzspähnen. Gefüttert werden  
die Mistkratzerli nur mit reinem Vegetalfutter, das heisst Futter mit rein  
pflanzlichem Eiweiss ohne tierische Zusätze.