



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 und 2018 wurden die gemeinsamen Kinder von Fabian & Stephanie Gallmann geboren. Sophie - Rosa & Sylvan - Gregory Gallmann. 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**



## FLEISCH & FISCH DEKLARATION HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Wir wissen, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die verantwortlichen staatlichen Stellen ( Fleischimporteure und Tierärzte ) sowie Metzger, Futtermittelhersteller oder Landwirte 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	USA Hormonfrei	Black Angus IBP
* Rindshuftsteak		Argentinien
* Entrecôte		Argentinien
Anderes Rindfleisch		CH Produktion
Kalbfleisch Culinarium Label		Produktion Kanton Zürich
Schweinefleisch Regional		Produzent Niederglatt ZH
Lammfleisch		Import Australien- Neuseeland-Irland
Geflügelfleisch		CH Produktion Frifra AG
* Dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.		
Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch		CH Produktion / Ziegler AG
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 Bianchi )
* Zanderfilet „Binnenfischerei „		Estland Zucht
* Egliknusperli nach Zürcher Art		Ungarn / Germany / Zucht
* Redsnapper mit Haut		Island Zucht
* Seezunge / Soles Wildfang		Nordostatlantik 27
* Rauchlachs		Norwegen / GB / Zucht



## **IMBISS - VORSCHLÄGE**

**Gültig bis 31. Dezember 2020**

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

wir freuen uns, Ihnen bei der Durchführung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen. Aus diesem Grunde legen wir Ihnen unsere Imbiss - Dokumentation vor. Das Angebot enthält eine Auswahl von uns zusammengestellten Gerichten, welche wir ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten, Ihnen anbieten können.

### **Menu Auswahl & Menuänderungen**

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

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

### **Mindestkonsumation**

Für einen Bankett - Anlass ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten, berechnen wir eine Mindestkonsumation von Fr. 1200.00

### **Nachservice**

Bei unseren Hauptgängen ist ein Nachservice normalerweise nicht inbegriffen. Auf Wunsch lässt sich dies arrangieren.

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



## **IMBISS - VORSCHLÄGE**

Für den reibungslosen internen Ablauf benötigen wir Ihre Bestellung wenn immer möglich bis 3 Tag vor Ihrem Bankett Termin.

Wir **verrechnen**, die uns **1/2 Tag** zuvor **gemeldete Teilnehmerzahl**.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und wir hoffen, dass Sie die \* **Wirtschaft zum Oberen Triemli** \* in bester Erinnerung behalten werden.

### **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**

## IMBISS - VORSCHLÄGE

### Vorspeisen:

kleiner bunt gemischter Blattsalat mit gerösteten Speckstreifen

\*\* 10.50

kleiner gemischter Blattsalat mit caramelisierten Baumnüssen und Trauben

\*\* 9.50

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und Sherry

\*\* 9.50

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

\*\* 9.50

### Hauptspeisen:

SALATTELLER FLORIDA bunt gemischter Blattsalat  
mit gebratenem CH Pouletbruststreifen 160G.

garniert mit Cherrytomaten und Melonen

\*\* 28.50

HEISSER FLEISCHKÄSE VOM HAUS METZGER

garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten

\*\* 22.00

HEISSER WYLÄNDER BEINSCHINKEN

garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten

\*\* 22.00

### Dessert:

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

\*\* 9.50

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace

\*\* 9.50

gebrannte Crème mit Rahm

\*\* 9.50