

# Apéro Time

Auf Wunsch für Ihren Apéro stehen zur Verfügung

Triemli Saloon Bar

oder

Down Under Keller Bar



**Nebst unserer vielseitigen Auswahl**  
an Weissweinen in 7/10 lt Flaschen

sowie in 1/2 lt Flaschen

**empfehlen wir Ihnen weiter :**

Standart – Aperitifs

per Glas Fr. 8.80

Cynar, Rossi, Campari, ect.

Orangen und Tomatensaft

per 1/2 lt. Fr. 9.50

**Champagner – Apéro ( ca. 6 Glas pro Flasche )**

Taittinger Brut

Fr. 95.00

Mumm Brut

Fr. 95.00

Prosecco Contraini Italia

Fr. 58.—

inkl. 7.70 % Mwst.

## Kleine Aperitif Häppchen im vorbeigehen

Salzbretzeli, Blätterteig – Flûtes, Oliven Pistazien Tortilla – Chips mit Gautschosauce	pro Person	Fr. 4.50
1 Stk.Canapés ( Toastbrot 8x8 cm) je eine halbe Scheibe Rauchlachs Tartare Salami Rohschinken Käse Frischkäse mit Kräutern Roastbeef mit Ei ( ab 10 Canapés )	pro Stück	Fr. 7.50
Cherrytomaten – Mozzarella-Lolli Spiessli mit Basilikum	pro Stück	Fr. 4.50
Heisse Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 5.00
Gebackene Chäschüechli	pro Stück	Fr. 4.50

inkl. 7.70 % Mwst.

## Aperitif – Buffet à Discretion

1 Stunde pro Person Fr. 24.50

inbegriffen sind alle Standart Aperitifs:

\*7/10 lt Weisswein: Ivorne AOC od. Epesses Lucine AOC

\*Salzbretzeli, Blätterteig – Flûtes, Oliven, Pistazien, Tortilla Chips mit rassisger Gautschosauce.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation über E mail oder per Phon 044 463 10 25 entgegen.

Mit freundlichen Grüssen  
Familie Gallmann und das ganze Triemli Team

Gültigkeit: bis 31.12.2020

# MENÜVORSCHLÄGE

**Gültig bis 31. Dezember 2020**

**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 :**

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

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

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

Zanderfilets gebraten nach Hausart  
Kräuterbutter Blattspinat Salzkartoffeln  
\*\*

Seezungenfilet gebraten auf Bananenscheiben mit Mandeln  
Blattspinat und Trockenreis  
\*\*

### VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gemüseteller reich garniert mit Pommes Croquettes  
\*\*

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

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung  
mit Haus Knoblauchbutter  
\*\*

Zucchini piccata mit Käse und Ei grilliert  
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.

### " 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.

## 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. 72.50

"César Salat"

Eisbergsalat mit gerösteten Speckstreifen, Croûtons, Parmesansplitter  
und Tomatenviertel

\*

RIND - ENTRECÔTE VOM GRILL 200 Gr.  
nach Ihrer Wahl mit :

« KRÄUTERBUTTER » hausgemacht

oder

« GREEN PEPPERS » mit grünem Pfeffer aus Madagaskar

dazu servieren gemischtes Frischgemüse und knusprig - gebackene Röstikroketten

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
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  
und einem Schuss Sherry

\*

HEISSER FLEISCHKÄSE VOM HAUS METZGER  
garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace  
und Rahm

\*\*\*

**MENU 101 FR. 43.50**

Grosser gemischter Saisonsalat

\*

POULET – GESCHNETZELTES – CURRY  
serviert im Reising mit Früchten garniert

\*\*

Grosi's gebrannte Crème mit  
Rahm

\*\*\*

**MENU 102 FR. 44.—**

Grosser gemischter Saisonsalat  
garniert mit gehacktem Ei

\*

HEISSER WYLÄNDER BEINSCHINKEN  
garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten

\*\*

Apfelchampagner Crème mit Rahm

\*\*\*

**MENU 103 FR. 49.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

\*

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT  
CHAMPIGNONS  
Butternudeln und  
saisonaler Gemüsevariation

\*\*

Apfelstrudel  
warmer Vanillesauce und Rahm

\*\*\*

**MENU 104 FR. 47.—**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

\*

SALATELLER FLORIDA  
bunt gemischter Blattsalat  
mit gebratenem CH Pouletbruststreifen 160 G.  
garniert mit Cherrytomaten und Melonen

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace

\*\*\*

**MENU 105 FR. 48.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit caramelisierten Baumüssen und  
Trauben

\*

\* COQ AU VIN \*

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

Rahm

\*\*\*

**MENU 106 FR. 46.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

\*

HAUS – HACKBRATEN MIT SAUCE  
gemischtes saisonales Gemüse  
und luftigem Kartoffelstock

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und  
Rahm

\*\*\*

**MENU 107 FR. 50.50**

Grosser Eisbergsalat "FAVORIT"  
garniert mit norwegischen Rauchlachsstreifen

\*

zarte MAISPOULARDENBRUST gebraten und  
tranchiert

an delikater Senf – Whisky Sauce  
gemischtes Marktgemüse  
und Bandnudeln

\*\*

Caramelköpfler mit  
Rahm

\*\*\*

**MENU 108 FR. 49.50**

Grosser gemischter Salat  
garniert mit Speck und Croûtons

\*

GEBRATENES MÄGENWILER POULETBRÜSTLI  
an delikater Zitronenrahmsauce,  
saisonales Gemüsebouquet und Trockenreis

\*\*

Coupe Dänemark  
mit heisser Schokoladensauce und Rahm

\*\*\*

**MENU 109 FR. 47.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit caramelisierten Baumnüssen und Trauben

\*

SCHWEINSHALSBRATEN MIT ROSMARINJUS  
saisonales Gemüsebouquet und ofenfrischem  
Kartoffelgratin

\*\*

Bayrische Crème mit Himbeercoulis

\*\*\*

**MENU 110 FR. 50.50**

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA »  
mit gehacktem Ei

\*

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

\*\*

Pflümli – Töpfler.....eingemachte Pflümli  
mit Zimtglace und

Rahm

\*\*\*

**MENU 111 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit Parmesanstreifen und Cherrytomaten

\*

KALBS SALTINBOCCA ROMANA  
MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI  
Blattspinat und Safranrisotto,  
hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

Grosis gebrannte Crème  
mit Rahm

\*\*\*

**MENU 112 FR. 58.—**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

\*

KALBSPICCATA MILANESE

mit Schinkenjulienne und Champignons,  
Blattspinat und Safranrisotto,  
hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

Triemli's Apfeljalousie  
mit Vanillesauce und Rahm

\*\*\*

**MENU 115 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat \*MIMOSA\*  
mit gehacktem Ei

\*

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH  
ZÜRCHER ART

an luftiger Rahmsauce mit Champignons  
und knuspriger Butterrösti

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und  
Rahm

\*\*\*

**MENU 113 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen

\*

SCALOPPINE DI VITELLO À LIMONE

zartes Kalbspaillard vom Grill an Zitronensauce  
Gemüse garniture und Butternudeln

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und  
Rahm

\*\*\*

**MENU 116 „EI GIGANTE“ FR. 59.50**

César Salat

Eisbergsalat garniert mit Tomaten, gebratenen  
Speckstreifen, Crôutons und Parmesankäse

\*

ZARTES RINDSHUFTSTEAK VOM GRILL  
200Gr. CAFÉ DE PARIS

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

\*\*

Grosi's gebrannte Crème  
mit Rahm

\*\*\*

**MENU 114 FR. 59.—**

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA »  
mit gehacktem Ei

\*

REISRING "COLONIAL"

mit geschnetzelm Kalbfleisch an rassisger  
Kokos Currysauce serviert im Reiring  
garniert mit frischen Früchten und gebratenen  
Bananen

\*\*

Zitronenquarkmousse mit Früchten und Rahm

\*\*\*

**MENU 117 FR. 61.—**

Grosser Nüsslisalat " DA CAPO "  
mit italienischem Rohschinken und  
Cherrytomaten garniert

\*

KALBFLEISCH WIENERSCHNITZEL  
saisonales Gemüsebouquet und Pommes frites

\*\*

BAILEYS – KISS

Vanilleglace mit Irish Cream Liqueur,  
Rahm und Cocktailkirsche \*

\*\*\*

**MENU 201 FR. 62.—**

Fleischsuppe mit Gemüsestreifen und  
Sherry

\*

kleiner gemischter Saisonsalat  
mit geröstetem Speck und Ei

\*\*

**GLASIRTER KALBSSCHULTERBRATEN**

mit kräftigem Rosmarinjus,  
Gemüse garniture und  
luftigem Kartoffelstock

\*\*

**BAILEYS – KISS**

Vanilleglace mit Irish Cream Liqueur,  
Rahm und Cocktailkirsche

\*\*\*

**MENU 203 FR. 66.—**

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Eierflädli

\*

kleiner César Salat

Eisbergsalat garniert mit Tomatenviertel,  
gebratenen Speckstreifen, Croûtons und  
Parmesanstreifen

\*\*

**SUURE MOCKE CH - Rindsschmorbraten vom  
Schulterspitz**

Im Ofen mit sanft gegart, serviert mit kräftiger  
Rotweinsauce,

Gemüse garniture und luftigem Kartoffelstock

\*\*\*

**Mousse au Chocolat  
mit Vanilleglace und Rahm**

\*\*\*\*

**MENU 202 FR. 62.50**

**INSALATA " PESCATORE"**

Grosser Nüsslisalat mit grillierten Zander -  
Streifen und Cherrytomaten

\*

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE**

frische Entenbrust aus Frankreich  
rosa gebraten und tranchiert auf Orangensauce,  
parfumiert mit Grand Marnier,  
saisonales Gemüsebouquet  
und gratinierte Maisnocken

\*\*

Schokoladenmousse  
mit Früchtemosaik und Rahm

\*\*\*

**MENU 204 FR. 75.—**

Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und  
Sherry

\*

kleiner Eisbergsalat "FAVORIT"  
garniert mit norwegischen Rauchlachsstreifen

\*\*

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

\*\*\*

Vacherin Eistorte  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 205 FR. 66.50**

Kräuterschaumsuppe mit Käse Flüte  
\*

kleiner gemischter Saisonsalat  
\*\*

**SCHWEINSSTEAK VOM GRILL MIT SAUCE**

**BÉARNAISE**

gemischte Gemüse garniture und  
gebackenen Rösti Krokette  
\*\*\*

Caramelköpfl mit  
Rahm  
\*\*\*\*

**MENU 206 FR. 71.50**

Kleiner gemischter Blattsalat  
mit Crôutons  
\*

Tortelloni mit Spinat Ricotta füllung  
mit Haus - Knoblauchbutter  
\*\*

**CROWN ROAST OF PORC ( ab 6 Personen )**  
am Tisch flambiert

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

Pflümli – Töpfl.....eingemachte Pflümli  
mit Zimtglace und Rahm  
\*\*\*\*

**MENU 207 FR. 73.—**

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und  
gerösteten Speckstreifen  
\*

Tortelloni mit Spinat Ricotta füllung  
mit hausgemachter Chillibutter  
\*\*

**TRIEMLI SCHMAUS**

geschnetztes Kalbfleisch an delikater  
Weissweinsrahmsauce mit Champignons,  
Gemüse garniture und knuspriger Buttermösti  
\*\*\*

Vacherin Eistorte  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm  
\*\*\*\*

**MENU 208 FR. 74.—**

Kleiner EISBERG SALAT "ROSE ISLAND"  
mit Eismeercrevetten und Rose Island  
Cocktailsauce  
\*

„Ravioli Da Mamma“  
mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter  
\*\*

ZARTE KALBS - RAHMSCHNITZEL MIT  
STEINPILZEN  
saisonales Gemüsebouquet und Bandnudeln  
\*\*\*

Vanilleglace mit heissen Himbeeren und  
Rahm  
\*\*\*\*

**MENU 209 FR. 78.—**

Rindskraftbrühe mit Cognac und Backerbsen  
\*

Kleiner Eisbergsalat "FAVORIT"  
garniert mit norwegischen Rauchsalmisstreifen  
\*\*

US RINDSFILET – GOULASCH  
STROGANOFF  
an rassisger Paprikarahmsauce mit Peperoni  
und Gurkenstreifen,  
saisonalem Gemüsebouquet  
und Trockenreis  
\*\*\*

Bayrische Creme mit Himbeercoulis  
\*\*\*\*

**MENU 210 FR. 87.—**

Kleiner gemischter Blattsalat  
garniert mit caramelsierten Baumnüssen und  
Trauben

\*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung und  
Basilikumbutter

\*\*

**ROASTBEEF À \* L'ANGLAISE \***

am Tisch flambiert

rosa gebraten mit Jus und  
separater Sauce Béarnaise  
saisonales Gemüsebouquet und  
ofenfrischem Kartoffelgratin

\*\*\*

Nougat Parfait glacé  
mit Grand Marnier und

Rahm

\*\*\*\*

**MENU 211 FR. 89.50**

hausgemachte Tomatensuppe verfeinert  
mit Rahm und Käse Flûte

\*

"norwegischer Rauchlachs"  
mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone,  
Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*

**ZARTES KALBSSTEAK VOM GRILL  
MIT MORCHELRAHMSAUCE**  
gemischtes Marktgemüse und ofenfrischem  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Vacherin Eistorte  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 212 FR. 89.50**

Tomatensuppe verfeinert  
mit Rahm

\*

geräuchertes Forellenfilet  
mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Zitrone ,  
Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*

**KALBSSTEAK AM STÜCK GEBRATEN**

am Tisch flambiert

mit Jus und separater Vieille Prune-Sauce,  
saisonale Gemüse garniture und  
Rosmarin Bratkartoffeln

\*\*\*

Sorbetvariation mit Früchten und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 213 FR. 91.—**

mild geräuchertes Forellenfilet  
mit feinen Zwiebelringen, Kapern, Zitrone  
Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*

"Ravioli Da Mamma"  
mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter

\*\*

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

\*\*\*

**TRIEMLI'S** gemischte Dessert Création  
mit Mousse au Chocolat und  
Sorbetglace

\*\*\*\*

**MENU 214 FR. 94.50**

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne und Sherry

\*

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

\*\*

**KALBSFILET \* AUX FINES HERBES \***

am Stück rosa auf den Punkt gebraten,  
am Tisch flambiert

dazu servieren wir ein delikate Sauce aus  
Crème fraîche und frischen Kräutern ( kalt )  
gemischtes Gemüsebouquet  
und Pommes Croquettes

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
mit Caramelköpfl und  
Sorbetglace

\*\*\*\*

**MENU 215 FR. 97.50**

Kräuterschaumsuppe  
mit Rahm und Käse Flûte

\*

**INSALATA "DI CASA"**

kleiner Nüsslisalat mit grillierten Blacktiger  
Crevetten, Cherrytomaten und Oliven

\*\*

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

saftiges Kalbsscarré 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  
Sorbetglace

\*\*\*\*

**MENU 216 FR. 98.—**

Weinschaumsuppe „Triemli“  
mit Käse Flûte

\*

kleiner gemischter Blattsalat  
garniert mit Rauchlachsstreifen

\*\*

**RINDSFILET MADAGASKAR**  
butterzartes US Rindsfilet am Stück 180Gr.pP  
rosa auf den Punkt gebraten  
( am Tisch flambiert )

mit grüner Pfeffercognacsauce  
Gemüse garniture und Bandnudeln

\*\*\*

Zitronenmousse  
mit Schokoladen Espuma und Rahm

\*\*\*\*

**MENU 217 FR. 103.—**

kleiner Nüsslisalat garniert  
mit gebratenen Speckstreifen und Ei

\*

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

\*\*

**CHATEAUBRIAND \* CHEZ NOUS \* am**  
Tisch flambiert

butterzartes US Rindsfilet 180Gr. rosa gebraten  
und tranchiert mit Jus und grünem Pfeffer,  
separater Sauce Béarnaise,  
(serviert in einem Service)

Gemüsebouquet und  
Pommes Croquettes

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
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: Spezial mit Logo und oder Text Überschrift à 1.— Ja / Nein

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 & 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:**

	USA Hormonfrei	
* Rindsfilet		<b>Black Angus IBP</b>
* Rindshuftsteak		<b>Argentinien</b>
* Entrecôte		<b>Argentinien</b>
Anderes Rindfleisch		<b>Schweizer Produktion</b>
Kalbfleisch Culinarium Label		<b>Kanton Zürich</b>
Schweinefleisch		<b>Produzent aus Niederglatt - Zürich</b>
Lammfleisch		<b>Import Australien- Neuseeland-Irland</b>
Geflügelfleisch		<b>Schweizerproduktion Frifra AG</b>

\* Dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

<b>Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch</b>	<b>Schweizer Produktion / Ziegler AG</b>
<b>Salami, Rohschinken</b>	<b>Italienische Produktion</b>

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

* <b>Black Tiger Crevetten „ Golden Shrimps “</b>	<b>Vietnam ( Zucht der Bianchi AG )</b>
* <b>Zanderfilet „Binnenfischerei „</b>	<b>Estland Zucht</b>
* <b>Egliknusperli nach Zürcher Art</b>	<b>Ungarn / Germany / Polen Zucht</b>
* <b>Redsnapper mit Haut</b>	<b>Island Zucht</b>
* <b>Seezunge / Soles</b>	<b>Wildfang Nordostatlantik 27</b>
* <b>Rauchlachs</b>	<b>Norwegen / GB / Zucht</b>