

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 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

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

Red Snapperfilet mit Riesengarnelen (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 Caramelköpfler 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 – Töpfli.....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 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 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 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 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 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 Ricottafüllung
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 Ricottafüllung
mit hausgemachter Chillibutter

**

TRIEMLI SCHMAUS

geschnetztes Kalbfleisch an delikater
Weissweinsrahmsauce mit Champignons,
Gemüse garniture und knuspriger Butterrösti

Vacherin Eistorte

mit frischer Erdbeersauce und Rahm

MENU 208 FR. 74.—

Kleiner EISBERGSALAT "ROSE ISLAND"

mit Eismeercrèvetten 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 Rauchlachsstreifen

**

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 caramelisierten 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 Caramelköppli 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	Black Angus IBP
* Rindsfilet		Argentinien
* Rindshuftsteak		Argentinien
* Entrecôte		Schweizer Produktion
Anderes Rindfleisch		Kanton Zürich
Kalbfleisch Culinarium Label		Produzent aus Niederglatt - Zürich
Schweinefleisch		Import Australien- Neuseeland-Irland
Lammfleisch		Schweizerproduktion Frifra AG
Geflügelfleisch		

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

Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch	Schweizer 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 der Bianchi AG)
* Zanderfilet „Binnenfischerei „	Estland Zucht
* Egliknusperli nach Zürcher Art	Ungarn / Germany / Polen Zucht
* Redsnapper mit Haut	Island Zucht
* Seezunge / Soles	Wildfang Nordostatlantik 27
* Rauchlachs	Norwegen / GB / Zucht