

# Lieber Gast

Es freut uns, Sie im Restaurant Tobel begrüßen zu dürfen.

Wir sind ein junges, dynamisches und kreatives Team und setzen alles daran, dass Sie sich bei uns jederzeit wohl fühlen. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle.

Wir haben den Anspruch, Ihnen bei unseren Speisen höchste Qualität zu bieten. So verwenden wir aus Überzeugung, wann immer möglich saisonale und regionale Zutaten aus nachhaltiger Produktion. Dies führt zu einer stetig wechselnden Speisekarte und wirkt sich zudem positiv auf unsere Umwelt aus.

In unserer Küche werden auserlesene, frische und qualitativ hochstehende Produkte mit viel Leidenschaft zu schmackhaften, bodenständigen Gerichten verarbeitet.

Auf mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten können wir eingehen, da wir alle Zutaten unserer Gerichte kennen. Auch für vegane Wünsche sind wir offen.

Das naturverbundene Ambiente lädt zu gemütlichen und genussvollen Momenten ein.

Das Tobel-Team wünscht en Guete



## Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (s'hät solang s'hät)	6.50
Tomatencremesuppe mit Hendrick`s Gin	9.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry & Kräutern serviert	10.50

## Salate

### Altbewährt

Bunter Blattsalat an unserem Hausdressing	7.50
Gemischter Salat an unserem Hausdressing	8.50

### Tobel-Salat

Verschiedene Blattsalate und knackiges Gemüse  
in der Schüssel serviert mit einem Chnolibrot

Vorspeise	10.50
Hauptgang	19.50

## Vorspeisen

### «Beefsteak-Tatar»

Feinstes Rindstatar hausgemacht

mit Toastbrot, gesalzener Butter und Blattsalat serviert

Klein (70g)

18.50

Gross (140g)

25.50

### «Gambas al Ajio»

Crevetten mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie gebraten,  
 dazu roher Fenchelsalat

Vorspeise

16.50

Hauptgang

31.00

## Vorspeisen-Variation

Sie können sich nicht entscheiden?

Probieren Sie doch einfach mehrere Speisen!

Vorspeise

19.50

Hauptgang

38.00

## Fleischgerichte

### Klassisch

Cordon-Bleu vom Schwein  
 mit Appenzeller und Schinken gefüllt 26.00  
 oder  
 mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt 29.00  
 serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Kalbs-Cordon-Bleu  
 mit Appenzeller und Hinterschinken gefüllt 38.00  
 oder  
 mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt  
 serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse 41.00

Rindsentrecôte (180g) rosa gebraten  
 Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse 36.00

### Von der Weide

«Brasato al Barolo» 29.00  
 Im Barolo gegarter Rindsschmorbraten,  
 mit Kartoffelstampf und Gemüse serviert

Hausgemachter Rinds-Burger  
 mit Coleslawsalad im Sesambun serviert,  
 dazu Haussauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur  
 für den normalen Hunger mit 140g Fleisch 26.50  
 für den grossen Hunger mit 250g Fleisch 29.50

## Aus dem Wasser

«Baumer Zander»	34.00
Filet vom Tösstaler Zander gebraten auf Zitronenrahmsauce, serviert mit Reis und Blattspinat	

## Vegetarische Gerichte

### Frisch, scharf und grün

Thai-Curry mit Bio-Tofu und verschiedenem Gemüse, dazu Jasminreis Von A-Z hausgemacht (sogar die Curry-Paste ist selbstgemacht)	26.00
mit Poulet	29.00
mit Crevetten	34.00

## Burger mal anders

Orientalisch gewürzter Grünkernburger mit Coleslawsalad im Sesambun serviert, dazu Haus-Sauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	25.00
---	-------



**Produkte-Deklaration:**

Fisch	Tösstaler Zander, Bauma
Wurstwaren	Schweiz, Dorf-Metzg Laupen
Kalb	Schweiz, Zürcher Oberland
Rind	Schweiz, Zürcher Oberland
Schwein	Schweiz, Zürcher Oberland
Poulet	Suisse Garantie, Schweiz
Lamm	Suisse Garantie, Schweiz
Crevetten	Vietnam, Mangrovenwälder
Eier	Schweiz, Freiland
Tofu	Bio, Zürcher Oberland Noppa AG, Rüti
Gemüse	Nach Möglichkeit aus der Schweiz CCA Aligro, Rapperswil