

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.

Das naturverbundene Ambiente lädt zu gemütlichen und genussvollen Momenten ein.

Das Tobel-Team wünscht en Guete



Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (s'hät solange s'hät)	6.50
Petersilienschaumsuppe mit Rohschinkengrissini	12.50
Spargelcremsuppe mit Einlage	9.50

Salate

Altbewährt

Bunter Blattsalat an unserem Hausdressing	7.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	12.50
auf Wunsch mit Speck	14.50

Tobel-Salat

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

Vorspeise	10.50
Hauptgang	19.50

Vorspeisen

«Beefsteak-Tatar»

Feinstes Rindstatar hausgemacht

mit Toastbrot, gesalzener Butter und Blattsalat serviert

Klein (70g)	16.50
Gross (140g)	23.50

«Gambas al Ajio»

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

Vorspeise	15.50
Hauptgang	29.00

Vorspeisen-Variation

Sie können sich nicht entscheiden?

Probieren Sie doch einfach mehrere Speisen!

Vorspeise	19.50
Hauptgang	38.00

Fleischgerichte

Aus dem Hühnerstall

Pouletbrust in der Pankopanade knusprig gebraten
auf Ingwerjus angerichtet,
serviert mit Jasminreis und Gemüse 28.00

Von der Weide

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

Ganze Lammhaxe sanft geschmort 39.00
mit Thymian
serviert mit Frischkäse-Polenta und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes kurzgebraten 34.00
an Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Hausgemachter Rinds-Burger
mit Coleslawsalad im Sesambun serviert,
dazu Haussauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
für den normalen Hunger mit 140g Fleisch 28.50
für den grossen Hunger mit 250g Fleisch 33.00

Klassisch

Cordon-Bleu vom Schwein mit Gruyère und Hinterschinken gefüllt oder mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	26.00 29.00
Kalbs-Cordon-Bleu mit Gruyère und Hinterschinken gefüllt oder mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	38.00 41.00
Rindsentrecôte Rosa gebraten Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse	32.00

Aus dem Wasser

«Baumer Zanderfilet» gebraten auf Zitronenrahmsauce, serviert mit Reis und Blattspinat	34.00
--	-------

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Sag uns was du gerne magst, und wir kochen dir dein Gericht.
Preis pro Lebensjahr CHF 1.50

Salatteller

Bunte Blattsalate und frisches Gemüse
an unserem Hausdressing, dazu....

Hausgemachtes Chnoblibrot	17.50
Chili Poppers	19.50
Mozzarella Finger	19.50
Schweins-Cordon-Bleu klassisch	26.00

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:

Fleisch	Metzgerei Eichenberger, Wetzikon
Fisch	Tösstaler Zander, Bauma
Wurstwaren	Schweiz
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 Angehrn Rapperswil