

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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und deren Öl	9.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli	11.50

Salate

Altbewährt

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

Tobel-Salat

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

Vorspeise	10.50
Hauptgang	19.50

Vorspeisen

«Wie bei Mama»

Saisonal gefüllte, hausgemachte Ravioli

Unser Service informiert Sie gerne über die aktuelle Variante.

Vorspeise	14.00
Hauptgang	26.00

«Gambas al Ajio»

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

Vorspeise	14.50
Hauptgang	28.00

Vorspeisen-Variation

Sie können sich nicht entscheiden?

Probieren Sie doch einfach mehrere Speisen!

Vorspeise	18.50
Hauptgang	36.00

Fleischgerichte

Aus dem Hühnerstall

Pouletbrust mit Kürbis-Amaretto-Füllung
auf Rotweinjus
serviert mit Wildreis und Gemüse 28.50

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

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 33.50

Klassisch

Cordon-Bleu vom Schwein mit Gruyère und Hinterschinken gefüllt oder	26.00
mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	29.00
Kalbs-Cordon-Bleu mit Gruyère und Hinterschinken gefüllt oder	38.00
mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	41.00

Aus dem Wasser

Zanderfilet gebraten auf Zitronenrahmsauce, serviert mit Wildreis und Blattspinat	27.50
---	-------

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 Chnolibrot	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 26.00

Von A-Z hausgemacht (sogar die Curry-Paste ist selbstgemacht)

mit Poulet 29.00

mit Crevetten 34.00

«Spätzlipfanne»

Hausgemachte Spätzli 24.00

mit karamelierten Kürbiswürfeln und Apfel,
 im Gusseisenpfännli mit Raclettekäse überbacken

Burger mal anders

Orientalisch gewürzter Grünkernburger 25.00

mit Coleslawsalad im Sesambun serviert,
 dazu Haus-Sauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur



Produkte-Deklaration:

Fleisch	Metzgerei Eichenberger, Wetzikon
Fisch	Bianchi Comestibles
Kalb	Schweiz, hauptsächlich Zürcher Oberland
Schwein	Schweiz, hauptsächlich Zürcher Oberland
Poulet	Suisse Garantie, Schweiz
Lamm	Suisse Garantie, Schweiz
Crevetten	Vietnam, Mangrovenwälder
Zander	Schweiz, Bodensee
Eier	Bio KAG, Schweiz Hosberg AG, Rüti
Tofu	Bio, Zürcher Oberland Noppa AG, Rüti
Gemüse	Nach Möglichkeit aus der Schweiz CCA Anghern Rapperswil