

RESTAURANT
OBERES
Triemli
SEIT 1859



Begonnen hat die lange Geschichte des Restaurant Oberes Triemli im Jahr 1859. Damals erbaute Jakob Hofstetter das Wohnhaus mit Wirtschaft, Scheune und Stall.

Ab 1946 wurden erste bauliche Veränderungen durchgeführt. Eine Metzgerei mit Wohnungen wurde erstellt. Minigolf, Kegelbahn, ein Selbstbedienungsbuffet für die Gartenwirtschaft und Garagen ergänzten den Bau mit einem breitgefächerten Angebot.

1984 wurden die Minigolf-, und die Kegelbahnanlage abgebrochen, die Gartenwirtschaft umgebaut und neue Säle errichtet. Seit jenem Jahr präsentiert sich die Wirtschaft in ihrer heutigen Gestaltung.

2009 hat mit Fabian Gallmann ein Urenkel von Jakob Hofstetter in 5. Generation die Leitung des Restaurants übernommen.

2015 und 2018 wurden die gemeinsamen Kinder von Fabian und Stephanie Gallmann geboren. Sophie – Rosa und Sylvan – Gregory.

Somit ist die 6. Generation im Triemli vielleicht schon bald Zukunft.

Schön, sind Sie bei uns!
Ihre Familie Gallmann & Team

Kalte Vorspeisen

ganze Portion / ½ Portion

KABISSALAT nach Grossmutter Art
mit warmen gebratenen Speckwürfeli

Fr. 12.50 / 9.80

EISBERG – LACHS

Eisbergsalat garniert mit Rauchlachsstreifen
und Cherrytomaten

Fr. 14.50 / 11.50

CARPACCIO ET CROSTINI

roh geschnittene Rindshuft, mariniert mit Olivenöl,
Zwiebeln und Parmesansplitter, Rucolasalat,
Cherrytomaten und hausgemachtem Knoblibrötli

Fr. 28.50 / 18.90

SCHOTTISCHER RAUHLACHS

fein geschnitten mit Meerrettichschaum, Zwiebeln,
Kapern, Toast und Butter

Fr. 29.50 / 19.80

EISBERGSALAT GARNIERT

Fr. 11.00 / 9.00

GEMISCHTER SAISONSALAT

Fr. 12.00 / 9.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutôns

Fr. 13.50 / 10.80

NÜSSLISALAT

mit Speck **oder** gehacktem Ei und knusprigen Croutôns

Fr. 11.80 / 9.80

Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl

Nr. 1. Italienisch (laktosefrei)

Nr. 2. Französisch

Nr. 3. Knoblauchsauce

Nr. 4. Hausdressing

Hausgemachte Suppen

RINDSBOUILLON mit hausgemachten Eierflädli und Sherry	Fr. 12.50
RINDSBOUILLON MIT MARK und Sherry	Fr. 13.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauch Käsetoast gratiniert	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

BURGUNDERSCHNECKEN im Pfännli mit hausgemachtem Knoblauch-Butter überbacken	6 Stück	Fr. 14.50
	12 Stück	Fr. 27.50
KÖNIGS CREVETTENSPIESSLI vom Grill mit flüssiger Knoblauchbutter		Fr. 16.50
HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT knusprig gratiniert		Fr. 9.50

Bei der Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden Hauptgang,
verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.50

Spezialitäten des Hauses

HERREN SIEDFLEISCH 220g am Stück gekocht auf Markbein-Schiffli, Essiggurken Peperoncinis, Senffrüchte, Preiselbeeren, Pommerysenf Meerrettichschaum und knusprige Knoblibrötli	Fr. 48.00
CHÂTEAU BRIAND *CHEZ NOUS* ab 2 Pers. butterzartes US Rindsfilet 180g, rosa gebraten und tranchiert, Gemüseplatte, Pommes Croquettes, separate Sauce Béarnaise. Serviert in zwei Service.	Fr. 67.50/Pers.
GESCHNETZELTES *ZÜRCHER ART* Kalbsgeschnetzeltes an delikater Weissweinsauce und goldbrauner Butterrösti	Fr. 43.00 / 38.50
RIZ *CASIMIR* geschnetzeltes Kalbfleisch an rassisiger Currysauce serviert im Reisring mit frischen Früchten, dazu gebackene Bananen und Rahm	Fr. 41.00 / 37.50
WIENERSCHMAUS paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 43.50
SCHWEINSSTEAK *TRIEMLI* vom Grill 180g mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Pommes Croquettes	Fr. 36.50
BEEFSTEAK TARTARE 160g / 80g frisches, rohes CH Rindfleisch zubereitet mit Cognac, verschiedenen Zutaten, separaten Zwiebeln, Kapern, Gurkenwürfeli Dazu servieren wir getoastetes Hausbrot und Butter.	Fr. 33.50/ 19.50

Fleischklassiker

US PREMIUM RINDSFILET vom Grill 180g Sauce Béarnaise-Spiegel, Gemüsebouquet und Pommes Croquettes	Fr. 61.50
FRISCHE KALBSLEBERLI in Butter mit Zwiebeln gebraten und Butterrösti	Fr. 39.50
GROSSVATER SCHNYDER'S paniertes Kalbs - Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt, Gemüsebouquet und Pommes Frites	Fr. 49.50
KALBS-PAILLARD vom Grill 160g mit hausgemachter Kräuterbutter, Frischgemüsebouquet und separaten Pommes Frites	Fr. 45.50
KALBSKOTELETTE *HANS WIE HEIRI* vom Grill 330g mit Portojus und grünem Pfeffer, gemischtes Marktgemüse und separaten Pommes Frites	Fr. 63.50
ORIGINAL ENTRECÔTE *CAFÉ DE PARIS* IM PFÄNNLI 200g zartes Entrecôte ohne Fett mit hausgemachtem Café de Paris Butter gratiniert, Gemüseplättli und separaten Pommes Frites	Fr. 54.50
TRIEMLI'S *SUURE MOCKE* butterzarter CH Rindsschmorbraten (3 Wochen eingelegt) mit kräftiger Rotweinsauce, bunt gemischtes Marktgemüse und separaten Butternüdeli	Fr. 42.50
US RINDSFILETWÜRFEL *STROGANOFF* 180g zarte Rindsfiletwürfel an delikater Paprikasauce mit Gurken, Peperonistreifen und Rahm, separater Trockenreis	Fr. 54.50
LAMMFILETS *PROVENCALE* 180g rosa gebraten auf Burgunderjus, mit Kräuterkruste gratiniert, Gemüsebouquet und separatem Kartoffelgratin	Fr. 45.00

Fisch und Krustentiere

- EGLIFILET KNUSPERLI im Bierteig gebacken** Fr. 39.50
mit separater Sauce Tartar, Blattspinat und Salzkartoffeln
- FILETIERTE SEEZUNGE VOM GRILL** Tagespreis
500g – 600g frische Seezunge mit Kräuterbutter,
kleines gemischtes Gemüse, Zitronenstern, Butterreis oder Salzkartoffeln
- FRISCHES ZANDERFILET** Fr. 49.50
gebraten mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüse,
Salzkartoffeln oder Trockenreis
- BLACK TIGER RIESENCREVETTEN *AGLIO*** Fr. 43.50
vom Grill ohne Schale mit würziger Knoblauchbutter,
kleines gemischtes Gemüse und separater Trockenreis

Vegetarische und vegane Köstlichkeiten

- BUNTER GEMÜSETELLER** Fr. 31.50
reichlich garniert mit Pommes Croquettes
- BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT STEINPILZRAHMFÜLLUNG** Fr. 33.50
dazu gemischtes Gemüsebouquet
- TORTELLONI MISS ITALIA** Fr. 26.50 / 21.50
Spinat und Ricotta-Füllung, gratiniert mit hausgemachter Knoblauchbutter
- VEGANES GEMÜSE - KOKOSCURRY** Fr. 33.50
mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Trockenreis

Verschiedene Beilagen zur Wahl

- Butternüdeli, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Trockenreis,
Pommes Croquettes, 1 Gemüse nach Wahl Fr. 8.50
- Gemüseplättli gemischt, Weissweinrisotto, Zucchettigratin,
knusprige Butterrösti Fr. 9.50



Fleisch & Fisch Deklaration Herkunftsbezeichnung

Wir wissen, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die verantwortlichen staatlichen Stellen (Fleischimporteure und Tierärzte) sowie Landwirte und Metzger in aller Form untersucht wurde.

Auch nehmen wir an, dass folgende Produkte, Fleisch, Fisch und Geflügel, welche wir vom schweizerischen Fachhandel beziehen, mit der angegebenen Länder - Deklaration übereinstimmt.

Unser **Fleisch** beziehen wir bei unserer "Hausmetzgerei", der ZIEGLER AG aus Zürich. Die Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern:

Rindsfilet 1A Mittelstück*	USA IBP Label hormonfrei
Rindshuftsteak - Knochengereift	Schweizer Produktion
Entrecôte BAI*	Argentinien
Anderes Rindfleisch	Schweizer Produktion
Kalbfleisch Culinarium Label	Kanton Zürich
Schweinefleisch Regional	Produzent aus Niederglatt ZH
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Geflügelfleisch	Schweizerproduktion Frifag

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

Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch	Schweizer Produktion Ziegler
Salami, Rohschinken	Italienische Produktion Parma

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

Black Tiger Crevetten „Golden Shrimps“	Vietnam (Zucht der Bianchi AG)
Zanderfilet frisch Zucht	Bremgarten / Aargau / Schweiz
Egliknusperli	Estland / EU (Zucht)
Redsnapper	Island (Zucht)
Seezunge Wildfang	Nordostatlantik / France / GB
Rauchlachs premium	Schottland

Deklaration von Allergenen

Über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Alle Preise inkl. MwSt.