

# Menüvorschläge

**gültig bis 31.Dezember 2024**

## **Liebe 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.

## **Öffnungszeiten Restaurant:**

Dienstag bis Samstag

Mittag 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Abend 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag:

Mittag 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr (Gruppenanlässe bis 16.30 Uhr)

Abend geschlossen

Montag Ruhetag

Warme Küche

Mittag 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Abend 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sollte Ihr Anlass über die Mittagszeit stattfinden, so kann auf Anfrage eine Verlängerung bis spätestens **16.30 Uhr** gewährt werden, damit wir die Räumlichkeiten für den Abend wieder bereitstellen können.

Planen Sie einen Aperitif für Ihr Mittag-, oder Abendessen, so ist das frühestens ab **11.00 Uhr** bzw. **17.00 Uhr** ebenfalls möglich.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Menu Auswahl und Änderungen

Unsere Menus sind mit dem Gesamtpreis inkl. MwSt. aufgelistet. Verstehen Sie unsere Zusammenstellungen als Gedankenstütze oder Anregung.

Sie können selbstverständlich jederzeit die einzelnen Gänge untereinander austauschen oder auch die Beilagen wechseln.

Sie stellen sich Ihr Wunschmenu zusammen, und wir berechnen Ihnen den Preis!

### Menübestellung

Für einen reibungslosen Ablauf benötigen wir Ihre Menüwahl wenn immer möglich **bis 14 Tage** vor Ihrem Anlass.

### Anzahl der Gäste

Änderungen der Personenanzahl sind bis **24 Stunden** vor dem Anlass **kostenfrei**. Die bis dahin gemeldete Personenanzahl gilt als Berechnungsbasis.

### Nachservice

Im Menüpreis nicht inbegriffen.

Auf Wunsch kann gegen einen Aufpreis Beilagen oder auch Fleisch nachgereicht werden.

### Menükarten

Für Kärtchen auf speziellem Papier mit einem persönlichen Text oder vielleicht einem Logo/Foto als Erinnerung an Ihr Fest berechnen wir Fr. **1.50 Franken pro Person**. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschttext/Foto etc. frühzeitig mit.

### Blumen/Kerzen

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 Blumen Arrangements bei unserem Blumenspezialisten bestellen.

Wir verrechnen diese zum Selbstkostenpreis (ab 50.— pro Stück).

Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.



### **Verlängerung der Polizeistunde**

Die offizielle Polizeistunde ist um 24.00 Uhr. Die Polizeistunde kann auf besonderes Verlangen bis morgens 02.00 Uhr verlängert werden.

Der Unkostenbeitrag für Bewilligung, Mehrstunden sowie Taxispesen der Mitarbeitenden beträgt Fr. 300.— Für jede weitere Stunde verrechnen wir Fr. 200.—

### **Storno-, und Annullationsgebühren des gesamten Anlasses**

bis 14 Tage vor Anlass:	kostenlos
7-13 Tage vor Anlass:	50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
3-6 Tage vor Anlass:	75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
1-2 Tage vor Anlass:	100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes

### **Mehrwertsteuer**

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

### **Zahlungsarten**

Barzahlung

Debit-, oder Postcard

Mastercard, Visa (American Express und Diners werden nicht akzeptiert)

Rechnung mit Einzahlungsschein + Fr. 5.— Bearbeitungsgebühr

### **Rechnung**

Wir bitten Sie uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können.

Das Restaurant kann je nach Grösse des Anlasses eine Anzahlung erheben.

Es wird eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 5. — erhoben

Zahlungsfrist: innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung

**Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen unter:**

**info@oberes-triemli.ch**

**oder**

**044 463 10 25**

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.

Ihre Familie Gallmann und das ganze Triemli Team

*Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.*

**MENU Triemli's Spezial FR. 82.—**

«César Salat»

Eisbergsalat mit gerösteten Speckstreifen, Croûtons, Parmesansplitter  
und Tomatenviertel

\*\*

RIND - ENTRECÔTE VOM GRILL 200g  
nach Ihrer Wahl mit:

«KRÄUTERBUTTER» hausgemacht  
oder

«GREEN PEPPERS» mit grünem Pfeffer aus Madagaskar

dazu gemischtes Frischgemüse und knusprig - gebackene Röstikroketten

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
mit Caramelköpfl, Sorbetglace, Früchten und Rahm

**MENU 100 FR. 49.—**

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne  
und einem Schuss Sherry

\*\*

HEISSER FLEISCHKÄSE VOM HAUSMETZGER  
garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gurken und Tomaten

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

**MENU 102 FR. 54.50**

Grosser gemischter Saisonsalat

\*

FRISCHES CH POULETBRUST - CURRY – GESCHNETZELTES 160g  
serviert im Reising mit Früchten garniert

\*\*

Grosi's gebrannte Crème mit Rahm

**MENU 104 FR. 58.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

\*

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS  
saisonale Gemüsevariationen und Butternudeln

\*\*

Apfelhüechli gebacken  
mit warmer Vanillesauce und Rahm

**MENU 106 FR. 52.50**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

\*\*

SALATTELLER FLORIDA  
bunt gemischter Blattsalat  
mit frisch gebratenen CH Pouletbruststreifen 160g  
garniert mit Cherrytomaten und Melonen

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

**MENU 108 FR. 56.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

\*\*

KALBFLEISCH - HACKBRATEN MIT SAUCE  
gemischtes saisonales Gemüse  
und luftigem Kartoffelstock

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

**MENU 110 FR. 61.50**

Grosser Eisbergsalat «FAVORIT»  
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen

\*\*

FRISCHE MAISPOULARDENBRUST AUS FRANKREICH  
gebraten und tranchiert  
an delikater Senf – Whisky Sauce  
gemischtes Marktgemüse und Butternudeln

\*\*

Caramelköppli mit Früchten und Rahm

**MENU 112 FR. 56.—**

Grosser gemischter Salat  
garniert mit Speck und Croûtons

\*\*

FRISCH GEBRATENES CH POULETBRÜSTLI 160g  
an delikater Zitronenrahmsauce,  
saisonales Gemüsebouquet und Trockenreis

\*\*

Coupe Dänemark  
mit heisser Schokoladensauce und Rahm

**MENU 114 FR. 54.50**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit caramelisierten Baumüssen und Trauben

\*\*

SCHWEINSHALSBRATEN MIT ROSMARINJUS  
saisonales Gemüsebouquet und ofenfrischem Kartoffelgratin

\*\*

Hausgemachte Bayrische Crème mit Früchten und Rahm

**MENU 116 FR. 66.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit Parmesanstreifen und Cherrytomaten

\*\*

KALBSSALTIMBOCCA ROMANA MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI  
Blattspinat und Safranrisotto,  
hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

Grosis gebrannte Crème mit Rahm

**MENU 118 FR. 67.—**

Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli

\*

KALBSPICCATA MILANESE  
mit Schinkenjulienne und Champignons,  
Blattspinat und Safranrisotto,  
hausgemachter Zucchettigratin

\*\*

TRIEMLI'S Apfeljalousie  
im Blätterteig mit Vanillesauce und Rahm



**MENU 120 FR. 65.—**

Grosser gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speckstreifen

\*\*

SCALOPPINE DI VITELLO À LIMONE  
zartes Kalbspallard vom Grill an Zitronensauce  
Gemüse garnitur und Butternudeln

\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

**MENU 122 FR. 68.—**

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA» mit gehacktem Ei

\*\*

Riz «Casimir»

mit geschnetzelterm Kalbfleisch an rassiger Kokos Currysauce, serviert im Reising  
garniert mit frischen Früchten und gebratenen Bananen

\*\*

Hausgemachtes Zitronenmousse mit Früchten und Rahm

**MENU 124 FR. 64.—**

Grosser gemischter Blattsalat \*MIMOSA\*  
mit gehacktem Ei

\*\*

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»  
an luftiger Rahmsauce mit Champignons  
und knuspriger Butterrösti

\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

**MENU 126 „EI GIGANTE“ FR. 73.50**

«César Salat»

Eisbergsalat garniert mit Tomaten, gebratenen Speckstreifen,  
Crôutons und Parmesankäse

\*\*

KNOCHENGEREIFTES CH RINDSHUFTSTEAK VOM GRILL 180g «CAFÉ DE PARIS»  
mit hausgemachter Café de Paris Butter,  
Gemüsebouquet und Rosmarin - Bratkartoffeln

\*\*

Grosi's gebrannte Crème mit Rahm

Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

**MENU 128 FR. 68.50**

Grosser Nüsslisalat «DA CAPO»  
mit italienischem Parma - Rohschinken und Cherrytomaten garniert

\*\*

KALBFLEISCH WIENERSCHNITZEL  
saisonales Gemüsebouquet und Pommes frites

\*\*

BAILEYS – KISS  
Vanilleglace mit Irish Cream Liqueur,  
Rahm und Cocktailkirsche

**MENU 130 FR. 72.—**

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, parfümiert mit Grand Marnier,  
saisonales Gemüsebouquet und Pommes Croquettes

\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
mit Früchten und Rahm

**MENU 200 FR. 68.—**

Fleischsuppe mit Gemüsestreifen und Sherry

\*\*

Kleiner gemischter Saisonsalat  
mit geröstetem Speck und Ei

\*\*

GLASIRTER KALBSSCHULTERBRATEN  
mit kräftigem Rosmarinjus,  
Gemüse garnitur und luftigem Kartoffelstock

\*\*\*

BAILEYS – KISS  
Vanilleglace mit Irish Cream Liqueur,  
Rahm und Cocktailkirsche



**MENU 202 FR. 75.50**

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Eierflädli

\*\*

Kleiner «César Salat»

Eisbergsalat garniert mit Tomatenviertel, gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesanstreifen

\*\*

SUURE MOCKE

Rindsschmorbraten (CH) vom Schulterspitz  
im Ofen braisiert, serviert mit kräftiger Rotweinsauce,  
Gemüse garnitur und luftigem Kartoffelstock

\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
mit Früchten und Rahm

**MENU 204 FR. 81.—**

Fleischsuppe mit Gemüsejulienne und Sherry

\*\*

Kleiner Eisbergsalat «FAVORIT»  
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen

\*\*

SCHWEINSFILET MÉDAILLON «DIJONNAISE»  
in Butter gebraten, an delikater Senfrahmsauce,  
saisonaem Gemüse und Butternudeln

\*\*

Vacherin Eistorte  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

**MENU 206 FR. 68.50**

Kräuterschaumsuppe mit Käse Flûte

\*\*

Kleiner gemischter Saisonsalat

\*\*

SCHWEINSSTEAK VOM GRILL MIT SAUCE BÉARNAISE  
gemischte Gemüse garnitur und  
gebackenen Rösti Krokette

\*\*

Caramelköppli mit Früchten und Rahm



## **MENU 208 FR. 79.50**

Kleiner gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten und Crôutons

\*\*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung  
mit Haus - Knoblauchbutter

\*\*

“CROWN ROAST OF PORC“ am Tisch flambiert  
saftiges Schweinscarré am Stück mit den Rippenknochen im Ofen gebraten  
mit Portojus und separater Steinpilzsauce,  
Gemüsebouquet und Pommes Croquettes

mit Morchelsauce + Fr. 5.—

\*\*

„Pflümli – Töpfli“  
eingemachte Pflümli mit Zimtglace und Rahm

## **MENU 210 FR. 80.50**

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Speckstreifen

\*\*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung  
mit hausgemachter Chillibutter

\*\*

TRIEMLI SCHMAUS

geschnetzeltes Kalbfleisch an delikater Weissweihnahmsauce mit Champignons,  
Gemüse garnitur und knuspriger Butterrösti

\*\*

Vacherin Eistorte  
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

## **MENU 212 FR. 90.50**

Kleiner EISBERGSALAT "ROSE ISLAND"  
mit Eismeercrevetten und Rose Island Cocktailsauce

\*\*

„Ravioli della Mamma“  
mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter

\*\*

ZARTE KALBS - RAHMSCHNITZEL MIT STEINPILZEN  
saisonales Gemüsebouquet und Butternudeln

\*\*

Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm

Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

**MENU 214 FR. 84.50**

Rindskraftbrühe mit Backerbsen & Sherry  
\*\*

Kleiner Eisbergsalat "FAVORIT"  
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen  
\*\*

RINDSFILET – GULASCH „STROGANOFF“  
an rassiger Paprikarahmsauce mit Peperoni und Gurkenstreifen,  
saisonaalem Gemüsebouquet und Trockenreis  
\*\*

Hausgemachte Bayrische Creme mit Früchten und Rahm

**MENU 216 FR. 93.—**

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 Glace mit Grand Marnier, Früchten und Rahm

**MENU 218 FR. 99.—**

Hausgemachte Tomatensuppe verfeinert  
mit Gin und Rahm  
\*\*

Schottischer 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, Früchten und Rahm

**MENU 220 FR. 97.50**

Tomatensuppe verfeinert mit Gin und Rahm

\*\*

Mild geräuchertes Forellenfilet  
mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone,  
Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*

KALBSSTEAK AM STÜCK GEBRATEN  
Und am Tisch flambiert  
mit Jus und separater Vieille Prune-Sauce,  
saisonale Gemüse garnitur und  
Rosmarin Bratkartoffeln

\*\*

Sorbetvariation mit Früchten und Rahm

**MENU 222 FR. 106.50**

mild geräuchertes Forellenfilet  
mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone  
Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*

"Ravioli della Mamma"  
mit Kalbfleischfüllung und Basilikum - Butter

\*\*

LES DEUX – FILETS TRIEMLI  
butterzartes Rinds und Kalbsfilet vom Grill  
mit hausgemachter Kräuterbutter und separater Steinpilzsauce  
Gemüse garnitur und Pommes Croquettes

mit Morchelsauce + Fr. 5.—

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
Mousse au Chocolat, Sorbetglace, Früchten und Rahm

**MENU 224 FR. 103.—**

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne und Sherry

\*\*

sautiertes Zander - Filet auf Gemüsejulienne mit Champagner - Mousseline Sauce

\*\*

KALBSFILET «AUX FINES HERBES «

am Stück rosa auf den Punkt gebraten,  
am Tisch flambiert

dazu servieren wir eine delikate Sauce aus  
Crème fraîche und frischen Kräutern (kalt)  
gemischtes Gemüsebouquet  
und Pommes Croquettes

\*\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
mit Caramelköpfl, Sorbetglace, Früchten und Rahm

**MENU 226 FR. 107.—**

Kräuterschaumsuppe  
mit Rahm und Käse Flûte

\*\*

„INSALATA DI CASA“

Kleiner Nüsslisalat mit grillierten Blacktiger Crevetten, Cherrytomaten und Oliven

\*\*

“CROWN ROAST OF VEAL” am Tisch flambiert  
saftiges Kalbscarré am Stück mit den Rippenknochen im Ofen gebraten,  
mit Portojus und separater Steinpilzsauce,  
Gemüsebouquet und ofenfrischem Kartoffelgratin

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
mit Panna Cotta, Sorbetglace, Früchten und Rahm

**MENU 228 FR. 105.—**

Weinschaumsuppe „Triemli“ mit Käse Flûte

\*\*

Kleiner gemischter Blattsalat  
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen

\*\*

RINDSFILET MADAGASKAR 180g am Tisch flambiert  
butterzartes Rindsfilet am Stück rosa auf den Punkt gebraten,  
mit separater grüner Pfeffercognacsauce,  
Gemüse garnitur und Butternudeln

\*\*

Hausgemachtes Zitronenmousse  
mit Früchten und Rahm

**MENU 230 FR. 110.—**

Kleiner Nüsslisalat garniert  
mit gebratenen Speckstreifen und Ei

\*\*

sautiertes Zander - Filet auf Gemüsejulienne mit Champagner - Mousseline Sauce

\*\*

CHATEAUBRIAND \* CHEZ NOUS \* 180g am Tisch flambiert  
butterzartes Rindsfilet rosa gebraten und tranchiert  
mit Jus und grünem Pfeffer,  
separater Sauce Béarnaise,  
Gemüsebouquet und Pommes Croquettes  
(serviert in einem Service)

\*\*

TRIEMLI'S gemischte Dessert Création  
mit Panna Cotta, Sorbetglace, Früchten und Rahm

## Alternative Vegetarische-, und Fischhauptgänge

Sofern Sie Personen in Ihrer Gesellschaft haben, welche kein Fleisch mögen, können Sie das Fleisch durch eine untenstehende Vegetarische-, oder Fischhauptspeise ersetzen.

### FISCH-, UND KRUSTENTIERE

Riesencrevetten „Aglio“ ohne Schale (Golden Shrimps)  
vom Grill mit würziger Knoblauchbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln  
\*\*

Red Snapperfilet mit Riesencrevetten (Golden Shrimps)  
vom Grill mit Knoblauchbutter, Blattspinat, Salzkartoffeln  
\*\*

frisches Zanderfilets gebraten nach Hausart  
Kräuterbutter, Blattspinat, Salzkartoffeln  
\*\*

Seezungenfilet gebraten mit Mandelbutter  
Blattspinat und Trockenreis  
\*\*

### VEGETARISCHE und VEGANE KÖSTLICHKEITEN

Gemüseteller reich garniert mit Pommes Croquettes  
\*\*

Pilz Pastetli Triemli  
garniert mit frischem Saisongemüse  
\*\*

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung mit Haus Knoblauchbutter  
\*\*

Zucchini piccata mit Käse und Ei grilliert  
arrangiert mit Saisongemüse  
\*\*

Gemüsestroganoff an rassisger Paprikarahmsauce  
und Trockenreis  
\*\*

Veganes Gemüse – Kokoscurry  
mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Trockenreis

Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

## CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS

Name / Vorname/ Telephon / E- Mail: \_\_\_\_\_

Datum des Anlasses: \_\_\_\_\_ Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

Anzahl Kinder: \_\_\_\_\_ Lokalität/Raum: \_\_\_\_\_

Apéro Zeit: \_\_\_\_\_ Aperero Raum: \_\_\_\_\_

Art des Apéro:  
\_\_\_\_\_

Weisswein: \_\_\_\_\_ Mineral/OSaft: \_\_\_\_\_ Ja / Nein

Essenszeit: \_\_\_\_\_

Gewünschtes Menü Nummer: \_\_\_\_\_

Art des Hauptgerichtes: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_ Rotwein: \_\_\_\_\_

Menükärtchen: Spezial mit Logo und oder Text Überschrift à Fr. 1.50 Ja / Nein

Text des  
Spezialkärtchen: \_\_\_\_\_

Blumenarrangement: Ja ab Fr. 50.— / Nein

Verlängerung ab 24.00 - 02.00 Uhr à 300.-: Ja / Nein

Verlängerung bis spätestens 16.00 Uhr: Ja / Nein

**Bezahlung:** Bar / Debitkarte / Postkarte / Kreditkarte / Rechnung + Fr. 5.00 Bearbeitungsgebühr

**Rechnungsadresse:** \_\_\_\_\_

**Sonstiges:** \_\_\_\_\_





## Fleisch & Fisch Deklaration Herkunftsbezeichnung

Wir wissen, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die verantwortlichen staatlichen Stellen (Fleischimporteur und Tierarzt) sowie Metzger, Futtermittelhersteller oder Landwirt 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 unserem "Hausmetzger" der ZIEGLER AG aus Zürich. Die Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern:

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

\*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 nach Zürcher Art	Estland / EU / Zucht
Redsnapper	Island Zucht
Seezunge / Soles 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.

Diese Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen verfügbar,  
welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.