



## VORSPEISEN

<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b> mit Gin und Rahmhaube	<b>12.50</b>
<b>KNOBLAUCHCRÈMESUPPE</b> mit Rahm	<b>12.—</b>
<b>TRIEMLI'S HUMMERSUPPE</b> gratiniert	<b>17.50</b>
<b>GEBRATENES ENTENLEBER – MÉDAILLON</b> auf in Butter sautierten Apfelscheiben und Grand Marnierjus	<b>19.50</b>
<b>HAUSGEMACHTE S RAUHLACHS – MOUSSE</b> nach Art des Küchenchefs garniert mit Zwiebelringen, Kapern, Zitrone, Meerrettichschaum, Toast und Butter	<b>17.50</b>
<b>CREVETTENCOCKTAIL * CALIPSO *</b> auf Salatjulienne mit Cocktailsauce, Zitrone, Toast und Butter	<b>18.50</b>
<b>6 ( FALSCHER ) SCHNECKEN IM TÖPFLI</b> US Rindsfiletstreifen mit Knoblibutter überbacken	<b>24.50</b>

## UNSERE WINTER - KLASSIKER

<b>" Tournedos Rossini "</b> 180G rosa gebratenes US Rindsfilet vom Grill auf kräftigem Grand Marnier Jus, garniert mit frisch gebratener Entenleber - Médaille, sautierten Apfelscheiben und gemischtes Gemüsebouquet und Pommes Croquettes	<b>69.50</b>
<b>HIRSCH - HIT en Casserolle 200G im Pfännli serviert</b> Rosa gebraten mit kräftigem Portojus und grünem Pfeffer, separatem Gemüseplättli und Pommes Croquettes	<b>55.—</b>
<b>DEUX FILET TRIEMLI * im Pfännli * 180G.</b> Rind und Kalbsfilet, serviert mit hausgemachtem Kräuterbutter, Steinpilzsauce, seperatem Gemüseplättli und Pommes Croquettes	<b>61.—</b>
<b>SAFTIGES POMMERY POULETBRÜSTLI 160G.</b> vom Grill an grobkörnigen Senfrahmsauce, Gemüse garnitur und Trockenreis	<b>37.50</b>



**" JUMBO CORDON BLEU "ca 380G** **48.50**  
vom Schwein, gefüllt mit Gruyere Käse & Hinterschinken,  
Gemüse garnitur und Pommes Frites

**HOLZHACKER-STEAK \* IM PFÄNNLI \* vom regionalen Bauernhof Säuli** **44.50**  
250 g saftiges Schweinssteak vom Grill mit gebratenen Speckstreifen  
und Portojus, gemischtes Gemüseplättli und separatem Weissweinsrisotto

## **FRISCH AUS MEER & SEE**

**SURF & TURF** **69.—**  
Kombination aus US Rindsfilet und einer Schwanzflosse vom amerikanischen Hummer,  
serviert mit warmer Sweet Chili Sauce & Sherry dazu separater Trockenreis

**UNSER TAGES - FISCH** **PREIS AUF ANFRAGE**  
zusammen mit unserem Lieferant der Bianchi AG, bestimmen wir täglich einen exklusiven  
Fisch, welchen wir in geringen Mengen für Sie in unserer Küche, nach Ihren Wünschen frisch zubereiten.  
Fragen Sie Ihre Restaurationsfachkraft.

## **MUSCHELZEIT**

### **ES HÄT SO LANGS HÄT.....**

Frische Miesmuscheln aus der Nordsee!  
Serviert an einer leichten Weissweinsauce  
mit Gemüsejulienne und Kräutern

**\* VORSPEISE** **21.50**  
**\* ALS HAUPTGANG** inkl. Beilage nach Ihrer Wahl **37.50**

**Wir wünschen einen guten Appetit! Ihr Triemli Team**

Preise inkl. MWST