

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

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

## Warme Vorspeisen

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

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

## Spezialitäten des Hauses

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

## Fleischklassiker

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

## 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

Unsere **Brotprodukte** beziehen wir aus der Romers Hausbäckerei in Benken CH

Toastbrot + Zwirbelbrot Weiss geschnitten	Schweiz
Feinbackwaren	Schweiz
Canapés hergestellt mit Brot aus der	Schweiz

## Deklaration von Allergenen

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