



Menüvorschläge

gültig bis 31.Dezember 2026

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 (Gruppenanlässe bis 16.00 Uhr)

Abend 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag:

Mittag 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr (Gruppenanlässe bis 16.00 Uhr)

Verlängerung bis 17.00 Uhr: **+ 100.— CHF**

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 **16.00 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.

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



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).

Raumpauschalen

Falls Sie einen Raum exklusiv für sich buchen möchten, so ist dies grundsätzlich möglich. Bitte beachten Sie unsere aktuellen **Mindestpauschalen** auf unserer Website / Räumlichkeiten

Unsere 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 Annulationsgebühren 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 für Postversand+ Fr. 5.— Bearbeitungsgebühr

Per E Mail kostenlos

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.

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

Unsere 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. 49.50

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. 55.—

Grosser gemischter Saisonsalat

*

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

**

Grosi's gebrannte Crème mit Rahm

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



MENU 104 FR. 63.—

Grosser gemischter Blattsalat
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons

*

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS
saisonale Gemüsevariationen und Butternudeln

**

Apfelchüechli gebacken
mit warmer Vanillesauce und Rahm

MENU 106 FR. 56.50

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. 63.50

Grosser Eisbergsalat «FAVORIT»
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen

**

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

**

Caramelköpflli mit Früchten und Rahm

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



MENU 112 FR. 63.50

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. 62.—

Grosser gemischter Blattsalat
mit caramelisierten Baumnüssen und Trauben

**

SCHWEINSHALSB RATEN MIT ROSMARINJUS
saisonales Gemüsebouquet und ofenfrischem Kartoffelgratin

**

Apfelchüechli gebacken
mit warmer Vanillesauce und Rahm

MENU 116 FR. 69.50

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

**

Nougat Parfait Glace mit Grand Marnier, Früchten und Rahm

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



MENU 120 FR. 69.—

Grosser gemischter Blattsalat
mit gerösteten Speckstreifen

**

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

**

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

MENU 122 FR. 69.—

Grosser Nüsslisalat «MIMOSA» mit gehacktem Ei

**

Riz «Casimir»
mit geschnetztem Kalbfleisch an rassisger Kokos Currysauce, serviert im Reisring
garniert mit frischen Früchten und gebratenen Bananen

**

Hausgemachtes Zitronenmousse mit Früchten und Rahm

MENU 124 FR. 68.50

Grosser gemischter Blattsalat *MIMOSA*
mit gehacktem Ei

**

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

**

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

MENU 126 „EI GIGANTE“ FR. 75.50

«César Salat»
Eisbergsalat garniert mit Tomaten, gebratenen Speckstreifen,
Crôtons 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

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



MENU 128 FR. 69.50

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. 73.50

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. 72.—

Fleischsuppe mit Gemüsestreifen und Sherry
**

Kleiner gemischter Saisonsalat
mit geröstetem Speck und Ei
**

GLASierter KALBSSCHULTERBRATEN
mit kräftigem Rosmarinjus,
Gemüse garnitur und luftigem Kartoffelstock

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

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



MENU 202 FR. 79.50

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,
Gemüsegarntur 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,
saisonalem Gemüse und Butternudeln

**

Vacherin Eistorte
mit frischer Erdbeersauce und Rahm

MENU 206 FR. 69.50

Kräuterschaumsuppe mit Käse Flûte und Rahm

**

Kleiner gemischter Saisonsalat

**

SCHWEINSSTEAK VOM GRILL MIT SAUCE BÉARNAISE
gemischte Gemüsegarntur und
gebackenen Rösti Krokettten

**

Caramelköppli mit Früchten und Rahm

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



MENU 208 FR. 84.50

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 – Töpfl“
eingemachte Pflümli mit Zimtglace und Rahm

MENU 210 FR. 81.50

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Speckstreifen

**

Tortelloni mit Spinat Ricottafüllung
mit hausgemachter Chillibutter

**

TRIEMLI SCHMAUS
geschnetzeltes Kalbfleisch an delikater Weissweinsrahmsauce 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

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



MENU 214 FR. 92.50

Rindskraftbrühe mit Backerbsen & Sherry
**

Kleiner Eisbergsalat "FAVORIT"
garniert mit schottischen Rauchlachsstreifen
**

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

Apfelchüechli gebacken
mit warmer Vanillesauce 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. 104.—

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

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



MENU 220 FR. 110.—

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. 112.—

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

**

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

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



MENU 224 FR. 106.—

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. 120.—

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 280g p.P.

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

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



MENU 228 FR. 110.—

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. 115.—

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

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



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

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

Red Snapperfilet mit Riesengarnelen (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 rassischer Paprikarahmsauce
und Trockenreis
**

Veganes Gemüse – Kokoscurry
mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Trockenreis

Unsere 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: _____ Apero 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 Sonntag: **bis 17.00 + 100.—** Ja / Nein

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

Email - Rechnungsadresse: _____

Sonstiges: _____

Nach Erhalt dieser Informationen stellen wir Ihnen gerne eine verbindliche Auftragsbestätigung per Mail zu.



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 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

Brot Herkunft & Produktionsland

Toastbrot
Schraubenbrot hell

Romer's Hausbäckerrei AG / CH

hergestellt in der Schweiz
hergestellt in der Schweiz

Deklaration von Allergenen

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

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