



RESTAURANT
OBERES
Triemli

Menu

Deutsch



RESTAURANT
OBERES TRIEMLI



foto 30.12.1914
dom. Zurigo

Reisebureau
Hans Meiss A.-G.
5 APR. 1939
Zürich, Bahnhofplatz



Die lange Geschichte des Restaurant Oberes Triemli

begann im Jahr 1859, als Jakob Hofstetter das Wohnhaus mit Restaurant, Scheune und Stall errichtete.

Die ersten baulichen Veränderungen wurden ab 1946 vorgenommen. Es entstand eine Metzgerei mit Wohnungen; zudem wurden Minigolf, eine Kegelbahn, ein Selbstbedienungsbuffet für den Gartenbetrieb sowie Garagen angebaut – ein Gebäude mit einem vielfältigen Angebot an Einrichtungen. 1984 wurden die Minigolfanlage und die Kegelbahn wieder abgerissen, das Gartenrestaurant neu aufgebaut und zusätzliche Räume erstellt. Seit diesem Jahr präsentiert sich das Restaurant in seiner heutigen Form.

2009 übernahm Fabian Gallmann, ein Ururenkel von Jakob Hofstetter, die Leitung des Restaurants in fünfter Generation.

Die Kinder von Fabian und Stephanie Gallmann wurden 2015 und 2018 geboren: Sophie-Rosa und Sylvan-Gregory. Damit steht vielleicht schon bald die sechste Generation im Triemli in den Startlöchern.

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

KALTE VORSPEISEN

	Standard / Klein			Standard / Klein	
KABISSALAT NACH GROSS-MUTTER ART mit warmen gebratenen Speckstreifen	13.50	10.50	EISBERG – LACHS Eisbergsalat garniert mit Rauchlachsstreifen und Cherrytomaten	14.50	11.50
CARPACCIO ET CROSTINI roh geschnittene Rindshuft, mariniert mit Olivenöl, Zwiebeln und Parmesansplitter, Rucolasalat, Cherrytomaten und knusprigen Knoblibrötli	28.50	19.50	SCHOTTISCHER RAUHLACHS fein geschnitten mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter	29.50	19.80
EISBERGSALAT GARNIERT	12.00	9.50	GEMISCHTER SAISONSALAT	12.50	9.50
NÜSSLISALAT GARNIERT mit Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutôns	14.50	11.00	NÜSSLISALAT MIMOSA mit gehacktem Ei & Croutôns	14.00	10.50

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	12.50	RINDSBOUILLON MIT MARK und einem Schuss Sherry	14.50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauch Käsetoast gratiniert	14.50		

WARME VORSPEISEN

BURGUNDERSCHNECKEN IM PFÄNNLI mit hausgemachter Knoblauch Butter überbacken	6 12	16.50 31.00	KÖNIGS CREVETTENSPIESSLI <i>vom Grill</i>	18.50
HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT knusprig gratiniert		9.50		

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



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

	Standard / Klein		Standard / Klein
SCHWEINSSTEAK *TRIEMLI* vom Grill 180g mit Kräuterbutter, Gemüsegar- nituren und Pommes Croquettes	37.50	WIENERSCHMAUS paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüsegar- nituren und Pommes Frites	45.50
RIZ CASIMIR geschnetzeltes Kalbfleisch an rassiger Currysauce serviert im Reising mit frischen Früchten, dazu gebackene Bananen und Rahm	45.00 41.00	BEEFSTEAK TARTARE 160g / 80g frisches, rohes CH Rindfleisch zubereitet mit Cognac, Spezial- - Sauce, separaten Zwiebeln, Kapern, Gurkenwürfeli. Dazu servieren wir getoastetes Hausbrot und Butter.	35.50 20.50
<i>Video Vorschau</i> 		CHÂTEAU BRIAND *CHEZ NOUS* <i>ab 2 Personen auf einer Platte angerichtet</i> butterzartes US Rindsfilet 180g, rosa gebraten und tranchiert mit Gemüsebeilage, separate Pommes Croquettes und Sauce Béarnaise. Serviert in zwei Service.	71.50 p.p
HERREN SIEDFLEISCH 220g am Stück gekocht auf Markbein Schiffli, Essiggurken Peperon- cinis, Senffrüchte, Preisel- beeren, Pommerysenf, Meer- rettichschaum und knusprige Knoblibrötli	49.00	<i>Video Vorschau</i> 	
GESCHNETZELTES *ZÜRCHER ART* Kalbsgeschnetzeltes an delikater Weissweinsauce und goldbrauner Butterrösti	45.00 41.00	<i>Video Vorschau</i> 	
<i>Video Vorschau</i> 			



FLEISCHKLASSIKER

	Standard / Klein		Standard / Klein
US PREMIUM RINDSFILET vom Grill 180g Sauce Béarnaise-Spiegel, Gemüsegarntur und Pommes Croquettes	66.50	KALBS-PAILLARD vom Grill 160g mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsebouquet und separaten Pommes Frites	46.50
FRISCHE KALBSLEBERLI in Butter gebraten mit Zwiebeln & Knoblauch, Jus und Butterrösti	45.50	US RINDSFILETWÜRFEL *STROGANOFF* 180g zarte Rindsfiletwürfel an delikater Paprikasauce mit Gurken, Peperonistreifen und Rahm, separater Trockenreis	54.50 49.50
GROSSVATER SCHNYDER'S paniertes Kalbs - Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt, Gemüsegarntur und Pommes Frites	51.50	ORIGINAL ENTRECÔTE *CAFÉ DE PARIS* 200g zartes Entrecôte ohne Fett mit hausgemachter Café de Paris Butter gratiniert, Gemüseplättli und separaten Pommes Frites	56.50
LAMMFILETS *PROVENCALE* 180g rosa gebraten auf Burgunderjus, mit Kräuterkruste gratiniert, Gemüsebouquet und separatem Kartoffelgratin	49.50	KALBSKOTELETTE *HANS WIE HEIRI* vom Grill 350g mit Portojus und grünem Pfeffer, gemischtes Gemüsebouquet und separaten Pommes Frites	68.50
TRIEMLI'S *SUURE MOCKE* butterzarter CH Rindsschmorbraten (3 Wochen eingelegt) mit kräftiger Rotweinsauce, Gemüsebouquet und separaten Butternüdeli	46.50		



Video Vorschau



Video Vorschau



Video Vorschau

FISCH UND KRUSTENTIERE

	Standard / Klein		Standard / Klein
EGLIFILET KNUSPERLI *ZURICH STYLE*	44.50	FILETIERTE SEEZUNGE VOM GRILL "Wildfang"	Tagespreis
im Bierteig gebacken mit separater Sauce Tatar, Blattspinat und Salzkartoffeln		400g – 500g (Fisch ganz) mit Kräuterbutter, kleines gemischtes Gemüseplättli, Zitronenstern, dazu eine Beilage nach Wahl	
FRISCHES ZANDERFILET	49.50	BLACK TIGER RIESEN-CREVETTEN *AGLIO*	48.50
gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Trockenreis		vom Grill ohne Schale mit würziger Knoblauchbutter, gemischtes Gemüsebouquet und separater Trockenreis	

VEGETARISCHE UND VEGANE KÖSTLICHKEITEN

	Standard / Klein		Standard / Klein
BUNTER GEMÜSETELLER	36.50	TORTELLONI MISS ITALIA	31.50 26.50
reichlich garniert mit Pommes Croquettes		mit Spinat und Ricotta-Füllung an hausgemachter Knoblauchbutter	
BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT STEINPILZRAHMFÜLLUNG	38.50	VEGANES GEMÜSE - KOKOSCURRY	36.50
und gemischter Gemüse garnitur		mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Trockenreis	

VERSCHIEDENE BEILAGEN ZUR WAHL

Butternudeln	8.50	gemischtes Gemüseplättli	9.50
Salzkartoffeln		Weissweinsrisotto	
Pommes Frites		Zucchettigratin	
Trockenreis		knusprige Butterrösti	
Pommes Croquettes		hausgemachter Kartoffelgratin	
1 Gemüse nach Wahl			

FLEISCH & FISCH DEKLARATION HERKUNFTSBEZEICHNUNG

*Wir wissen, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die verantwortlichen staatlichen Stellen (Fleischimporteur und Tierarzt) sowie Landwirt 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 übereinstimmen*

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

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

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

Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken	Schweizer Produktion Ziegler 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)
Red Snapper	Island (Zucht)
Seezunge Wildfang	Nordostatlantik / France / GB
Rauchlachs premium	Schottland Zucht

DEKLARATION VON ALLERGENE

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Ihr Triemli-Team

Alle Preise inkl. MwSt.