

Restaurant

Oldtimer Galerie Toffen

Gürbestrasse 1 - 3125 Toffen - Tel 031 819 99 90
www.aldi-toffen.ch - info@aldi-toffen.ch

Menüvorschläge:

Sie planen ein Essen für Freunde, Familienfeier, Hochzeit, Firma oder Verein?

Wir sind der kompetente und verlässliche Partner für Ihren Event und erfüllen Ihre Wünsche gerne.

Wir beraten Sie – denn zusammen finden wir sicher die für Sie richtige Auswahl aus unserem vielfältigen Angebot.

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie!

APÉROS

Apéro 1

Chips, Nüssli, Salz- + Butterstängeli

6.50

Apéro 2

Verschiedene Amuses-Bouches belegt mit:
Thon, Schinken, Salami, Ei und Roastbeef

9.50

Apéro 3

Warmes Apérogebäck gemischt mit:
Schinkengipfeli, Wienerli im Teig, kl. Pizza,
Chicken-Sticks, Mini-Frühlingsrolle
Chäschüechli

14.50

Apéro 4

Es können alle 3 Varianten gemischt werden

12.50

Alle Apéros sind exklusive Getränke

Weisse Weine

- Chardonnay	0.50 l	19.50
- Mont-sur-Rolle	0.50 l	19.50
- Riesling Ostschweiz	0.50 l	19.50
- Yvorne	0.50 l	22.00
- Proseco di Valdobbiadene	0.75 l	42.00
- Mineral	1.50 l	11.50
- Orangen-Jus	1.00 l	13.50

Unsere Apéros servieren wir Ihnen:

Im Restaurant, im Saal, auf der Terrasse und ganz
speziell in der Ausstellung der Oldtimer-Galerie

SUPPEN:

Bouillon natur	4.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	5.50
Bouillon mit Flädli	5.50
Gebundene Gemüsesuppe	5.50
Tomaten-Crèmesuppe	5.50

SALATE:

Menüsalat	4.50
Grüner Saisonsalat	5.50
Kleiner gemischter Salat	7.50
Saisonsalat mit gebr. Entenbruststreifen	10.50
Saison- od. Blattsalat mit gebr. Zanderstreifen	11.50
Saison- od. Blattsalat mit Lachsstreifen	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella	8.50
Griechischer Bauernsalat	10.50

KALTE VORSPEISEN:

Crevettencocktail	13.50
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Salaten, Toast und Butter	12.50
Rinds-Tartar, Toast und Butter	12.50
Hauspastete Sauce Cumberland und Toast	11.50

WARME VORSPEISEN:

Pilzpastetli	11.50
Steinpilz-Tortellini in Gorgonzolasauce	12.50
Risotto mit Steinpilzen	10.50
Champignon-Schnitte	9.50

HAUPTGERICHTE

ab 10 Personen

Als Beilagen zu unseren Hauptgerichten servieren wir:

Kroketten, Pommes-frites, Senfkartoffeln, Countrykartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Risotto, Spätzli, Nüdeli

Erbsli und Rübli, Rübli, Bohnen mit Speck, Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, Lauch, Fenchel, Rotkabis, Schwarzwurzeln

Im Preise inbegriffen sind Nachservice und diverse Dekorationen.

Gerichte auf dem heissen Stein:

- Pouletbrust	23.50
- Schweins-Steak	28.50
- Ross-Entrecôte	30.50
- Lamm-Filet	32.50
- Rinds-Entrecôte	37.50
- Kalbs-Steak	40.50

Oldi-Spiesse

Sie braten sich am Tisch Ihre Spiesse nach Ihrem Gusto selber.

- Riesencrevetten	26.00
- vom Poulet	23.50
- vom Schwein	28.50
- vom Ross	30.50
- vom Rind	37.50
- vom Kalb	40.50

Beim heissen Stein und bei den Oldi-Spiessen sind im Preis inbegriffen: Verschiedene Saucen, gemischter Salat und Beilagen.

HAUPTGERICHTE

Unser beliebtes Pastabuffet!

6 verschiedene Pasta mit dazupassenden Saucen und Fleischstreifen vom Grill, verschiedene Salate 30.50

Fondues:

- Käse-Fondue nach Wahl mit Steinpilzen, Speck, Schinken 19.50
- Fondue Chinoise 38.00
- Bourgignone 38.00
- Winzerfondue 38.00

Gemischtes Fleisch:

- Kalbs- und Schweinsbraten mit 4 Gemüsen 24.50
- Schweinsbraten und Pouletstücke gebraten mit 4 Gemüsen 21.50
- Trois Filets an verschiedenen Saucen
Rindsfilet, Kalbsfilet und Schweinsfilet mit 4 Gemüsen 43.00

Vom Schwein:

- Schweinshalsbraten „Appenzellerart“ mit Zwetschgen gespickt und 2 Gemüsen 19.50
- Schweinsgeschnetzeltes „Zürcherart“ 19.50
- Schweinsvoressen „Marengo“ mit Champignons und Croutons 18.50
- Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti oder Risotto 19.50
- Schweins-Carre am Stück gebraten mit Rahmsauce und 4 Gemüse 24.00
- Rippli, Speck, Siedfleisch, Zunge, Wurst und Wienerli mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 20.50
- Cordon bleu mit Speck und Spiegelei 21.00
- Schweinsrahmschnitzel 19.50
- Schweinsfilet-Medaillons an Pilzrahmsauce und 4 Gemüse 29.50
- Schnitzel paniert „Wienerart“ 19.50

HAUPTGERICHTE

Vom Poulet:

- Pouletbrust an Currysauce, garniert mit Früchten 19.50
- Riz-Casimir mit Früchten garniert 18.50
- Poulet „Stroganoff“ 18.50

Vom Kalb:

- Kalbsvoressen mit 2 Gemüsen 22.00
- Kalbsschulterbraten „Tessinerart“ an Bratenjus und 4 Gemüsen 30.50
- Cordon bleu mit 3 Gemüsen 32.00
- Kalbsrahmschnitzel 32.00
- Kalbssteak an Morchelsauce und 3 Gemüsen 38.00
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ 32.00
- Kalbspiccata mit Tomatenspaghetti oder Risotto 29.50

Vom Rind:

- Rindsgulasch „Ungarische Art“ mit 2 Gemüsen 21.50
- Rinds-Sauerbraten mit 2 Gemüsen 29.00
- Entrecôte mit Café de Paris und 4 Gemüsen 35.00
- Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ 38.00
- Warmes Roastbeef mit 4 Gemüsen 32.50
- Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, versch. Salaten und Pommes 23.50
- Rindsfilet mit Sauce Bernaise und 3 Gemüsen 38.50
- Entrecôte mit Pfeffersauce und 3 Gemüsen 35.50

Vom Ross:

- Ross Entrecôte mit 4 Gemüsen 25.00
- Ross-Filet mit 4 Gemüsen 32.00
- Ross-Filetgulasch „Stroganoff“ 38.00

Vom Lamm:

- Lamm-Carre, rosé gebraten mit frischen Kräutern garniert und 4 Gemüsen 29.00
- Lamm-Filet „Provencale“ und 3 Gemüsen 32.00

UNSERE FEINEN DESSERTS

**Verschiedene Glacésorten, Coupes,
Sorbets und Frappés ab Karte**

**Verschiedene Torten
auf Vorbestellung**

- Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm 7.50**
- Apfelhüechli mit Vanillesauce 5.50**
- Crêpes mit Vanilleglacé und Schoggisauce 6.50**
- Meringues mit Glacé und Rahm 6.50**
- Saison-Dessert 6.50**

Dessert-Käsebuffet

**5 verschiedene Käsesorten mit
Trauben, Baumnüssen, Birnen,
Züpfen, Brot und Butter**

12.50

Unsere Weinkarte

Weissweine in 5 dl. Flaschen

Riesling Ostschweiz	Fr. 19.50
Mont-sur-Rolle <i>Rocfleur</i>	Fr. 19.50
Chardonnay <i>Vignefol</i>	Fr. 19.50
Yvorne <i>Les Constants</i>	Fr. 22.00

Weisse Flaschenweine

St.-Saphorin AOC Vignefol Schweiz/Waadst	Fr. 35.50
Dézaley AOC La Marietta Schweiz/Waadst	Fr. 44.00

Rosé in 5 dl. Flaschen

Oeil-de-Pertrix <i>Lys Rosé</i>	Fr. 19.50
---------------------------------	-----------

Rotweine in 5 dl. Flaschen

Dôle Côt. de Sierre <i>Riondaz</i>	Fr. 19.50
Primitivo IGT <i>Baroncelli</i> (in Flaschenqualität)	Fr. 19.50
Nero d'Avola IGT <i>Baroncelli</i> (in Flaschenqualität)	Fr. 22.00
Amarone della Valp. DOC <i>Cami</i> (in Flaschenqualität)	Fr. 31.00
Rioja DOC Crianza <i>Marques del Puerto</i> (in Flaschenqual.)	Fr. 22.00

Rote Flaschenweine

Yvorne AOC Feu d'Amour Schweiz/Waadst/Chablais	Fr. 37.00
Echézeau Grand Cru AC Moillard-Grivot France	Fr. 77.00
Gervey-Chambertin AC Stanislaw Heresztyn France	Fr. 61.00
Nero d'Avola Sicilia IGT Majus Ajello Italien/Sizilien	Fr. 33.50
Cigales DOC Riserva Bodegas Museum Real Spanien/Cigales	Fr. 41.00
Shiraz Barossa Peter Lehmann Australien	Fr. 41.00

Champagner Veuve Cliquot Vintage Frankreich Fr. 102.00

Prosecco di Valdobbiadene DOC Gemin Italien Fr. 42.00

Café de Paris Litchi Frankreich Fr. 42.00

Herkunftsland unserer Fleischwaren

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Pferdefleisch	USA/Kanada
Wurstwaren	Schweiz
Schinkenprodukte	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz/Brasilien*

*Kann mit Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. 7.6 % MwSt.