

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**

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

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

**Alle Preise inkl. 7.6 % MwSt.**