



www.gasthof-tiefenau.ch

T +41 31 921 47 00 H +41 79 827 78 13

info@gasthof-tiefenau.ch

HERZLICH WILLKOMMEN!

Ihre Gastgeber Familie Hajrizi und das Team

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 09:00 bis 23:00 h

Samstag 17:00 bis 23:00 h

Sonntag Restaurant geschlossen.

Das Hotel ist 7 Tage die Woche geöffnet

Räumlichkeiten:

Gr. Saal 80Pl, Gaststube 40Pl, Stübli 20Pl, abtrennbar und ideal zum Feiern im kleinen Rahmen,
IT-Stübli 60Pl (NEU UMGEBAUT): ideal für Apéros, Workshops, Versammlungen
und andere Anlässe.

**Gästezimmer: 11 Doppelzimmer sowie 2 Einzelzimmer, alle mit Dusche/Toilette, TV,
Wi-Fi, Minibar und viel Liebe zum Detail eingerichtet.**

Der legendäre Kastaniengarten bietet Platz für 150 Gäste.

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir sind immer um Ihr Wohl bemüht.

SUPPEN

HAUSGEMACHTE GEMÜSESUPPE

10.50

WEISSWEINSUPPE MIT BROTCROUTONS

13.50

KALTE VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT

8.50

BUNTER GEMISCHTER SALAT

10.50

NÜSSELER-SALAT

mit Speck, Ei und Crouton

14.50

TOMATENSALAT MIT BURRATA

frische Burrata auf Scheibchen von farbigen Fleischtomaten,
garniert mit frischen Kräutern, Olivenöl, und Balsamicoperlen

16.50

INSALATA DELLA CASA

gebratene Poulet-Currystreifen mit Champignons, Rucola,
Cherry-Tomaten, Mozzarelaperlen und Oliven mit Hausdressing

22.50

BRUSCHETTE TRICOLORE

drei geröstete Pizzabrot mit Tomatenwürfeln, Lachs, Büffelmozzarella

14.50

RINDFLEISCH CARPACCIO

Parmesansplitter, Rucola, Zitronensaft und Olivenöl

23.50

RINDSTARTAR

mild bis scharf gewürzt, verfeinert mit Cognac,
serviert mit gerösteten Toastscheiben

kl. 24.50 28.50

TEIGWAREN

NACH IHRER WAHL:
Spaghetti, Tagliatelle, Penne,
Glutenfreie Pasta (15 min)

SAUCEN OHNE FLEISCH

AL POMODORO

mit frischer Tomatensauce
Cherry-Tomaten und Basilikum
kl. 15.50 17.50

ALLA BOSCAIOLA

mit Knoblauch, Steinpilzen
Safran und Rahm
kl. 20.50 23.50

AL PESTO

mit Knoblauch, Pinienkernen
frische Basilikumrahmsauce
kl. 18.50 20.50

AL LIMONE

an Zitronen-Rahmsauce
kl. 17.50 19.50

SAUCEN MIT FLEISCH

ALLA BOLOGNESE

mit Rindshackfleisch
an Tomatensauce
kl. 19.50 21.50

ALLA DELLA CASA

mit Rindfleisch Peperoni und
Zwiebeln an Paprikasauce
kl. 23.50 25.50

ALLA CARBONARA

mit Speckwürfelchen
Eigelb an Rahmsauce
kl. 20.50 22.50

ALLA HAWAII

mit Ananas-Stücke und
Pouletstreifen an Curryrahmsauce
kl. 21.50 23.50

SAUCEN MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

AL LIMONE E SALMONE

mit Lachs an Zitronensauce
kl. 22.50 24.50

ALLA FRUTTI DI MARE

mit gemischten Meeresfrüchten
Knoblauch, Kräutern an Tomatensauce
kl. 23.50 25.50

N & E

mit Crevetten, Lachs, Auberginen
Zucchini und Rahm
kl. 24.50 26.50

AL TONNO

mit Thunfisch, Oliven, Kapern,
Kräutern an Tomatensauce
kl. 21.50 23.50

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes-frites

12.50

Schweinsschnitzel Paniert mit Pommes-frites

14.50

Kinderpizza nach Wahl

12.50

Spaghetti nach Wahl

11.50

Portion Pommes-frites

8.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

HAUSSPEZIALITÄTEN

Entrecote Café de Paris

Im Pfännli mit Pommes frites oder Kroketten und Gemüse

200 gr.	44.50
300 gr.	54.50

CORDON BLEU

KALBS-CORDON BLEU

gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer Käse

kl. 39.50	42.50
-----------	-------

DAS WALLISER

gefüllt mit Speck und Raclette Käse

kl. 33.50	36.50
-----------	-------

DER HÜHNERDIEB

Poulet Cordon bleu gefüllt mit Greyerzer Käse

kl. 34.50	37.50
-----------	-------

DAS ITALIENISCHE

gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola

kl. 33.50	36.50
-----------	-------

STROZZAPRETI FATA IN CASA

STROZZAPRETI TIEFENAU

mit Kalbsgeschnetzeltem Knoblauch
Parmesansplitter an Kräutersauce,

kl. 24.50	27.50
-----------	-------

STROZZAPRETI CON BURRATA

mit Burrata, Cherry-Tomaten
Basilikum
an Tomatensauce (scharf oder mild)

kl. 23.50	26.50
-----------	-------

GRATINATA FATTA IN CASA

LASAGNE BOLOGNESE

Hausgemachte Lasagne
mit Rindshackfleisch

22.50

STROZZAPRETI PIEMONTESE

Hausgemachte Strozzapreti mit
Rindfleisch und Steinpilzen an
Paprikarahmsauce mit Käse
überbacken

26.50

FONDUE CHINOISEE (ab 2 Pers. auf Réservation)

Rindfleisch Scheibchen 200gr. In Fleischbouillon am Tisch

Serviert mit schmackhaften Saucen und Früchten,
als Beilagen Pommes-frites, Reis und Gemüse

49.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

FISCH

FORELLENFILET MÜLLERIN ART

gebraten im Mandelbutter mit Spinat und Reis

kl. 33.50

36.50

RIESENCREVETTEN

vom Grill mit frische CherryTomaten
an Kräutersauce und Knoblauch

kl.33.50

36.50

FISCHKNUSERLI IM BIERTEIG

Zanderfilet mit Sauce Tartare

kl.29.50

32.50

FLEISCHGERICHTE

PANIERTES SCHNITZEL

SCHWEIN POULET KALB

kl. 28.50 29.50 35.50

32.50 33.50 39.50

mit Saisongemüse

RAHMSCHNITZEL

SCHWEIN POULET KALB

29.50 30.50 36.50

33.50 34.50 40.50

an Champignonrahmsauce, Gemüse

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

mit Butterrösti

kl. 36.50

39.50

KALBSSCHNITZEL

an Zitronensauce

kl. 35.50

38.50

KALBSLEBER

an Madeirasauce und Gartenkäuern
mit Butterrösti

kl. 35.50

38.50

RINDSFILET

auf Steinpilzen mit Trüffelparce
Parmesansplitter mit Trüffelöl
parfümiert

140gr. 39.50

180gr. 49.50

SCHWEINS PICCATA MILANESE

mit Tomatenspaghetti

kl.29.50

32.50

FILETSTREIFEN STROGANOFF

an Stroganoffsauce mit Butterreis

kl.39.50

42.50

BEILAGEN

NACH IHRER WAHL

Rosmarin-Kartoffeln, Butterreis, Kroketten, Pommes-frites, Nudeln oder

Saisongemüse

Alle Preise in CHF und inkl.8.1% MwSt.

Deklaration von Fleisch und Fischprodukten

Poulet Fleisch	Schweiz
Rind (b)	Argentinien
Kalb	Schweiz
Hinterschinken	Fleischherkunft: Schweiz Produktionsland: Schweiz
Salami	Fleischherkunft: Schweiz Produktionsland: Schweiz
Speck	Fleischherkunft: Schweiz Produktionsland: Schweiz
Trockenfleisch	Fleischherkunft: Schweiz Produktionsland: Schweiz
Forelle	Frankreich
Riesencrevetten	Pazifik

Menü und Tageskarte wird beim Angebot spezifiziert.

(a, b) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

(c) Kann mit Hormonen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Chimichurri

Hausgemachte Argentinische Dip-Sauce.

Chimichurri ist der Inbegriff einer Argentinischen Dip-Sauce und gehört zu gegrilltem Fleisch wie Messi zum Fussball. Auf Basis einer aromatischen Vielfalt an würzigen Gartenkräutern, eingelegt in Öl und Essig, verleiht die Sauce gegrilltem oder auf andere Weise zubereitetem Fleisch die perfekte Note. Liebhaber von Chimichurri haben schon lange entdeckt, das die Sauce auch hervorragend zu Fisch, Gemüse oder Pasta passt. Auch einfach nur als Dip-Sauce zu Brot, als Bruschetta oder auf der Pizza ist die Würzsauce mehr als nur willkommen.