



## *Der goldene Herbst*

### *Vorspeisen*

**„Chèvre chaud“, überbackener Ziegenkäse**  
Chioggia Randen, Kürbis - Chutney und  
Wildensbucher Nüsslisalat (V)

18.00

**Fagottini al tartuffo**  
kleine Nudeltaschen mit Trüffel­füllung (V)

26.00

**Wildensbucher Nüsslisalat**  
mit Ei und knusprig gebratenem Speck

13.50

**Gemischter Salat (V)**

12.50

**Blattsalat vom Gmües Peter (V)**

9.50

**Trülliker Rieslingsuppe**  
der beliebte Klassiker (V)

12.50

**Sämige Kürbissuppe**  
mit Madras Curry, Kokosmilch  
knusprige Kürbiskerne (vegan, glutenfrei)

12.50



## Hauptspeisen

### **„Premium Beef“ Rindsfilet**

*nach Ihrem Wunsch gebraten an Sauce Béarnaise,  
Bratkartoffeln und Gemüse*

54.00

### **Zarte Kalbs Médailles**

*an Waldpilz – Rahmsauce, Taglierini und Gemüse  
1/2 Portion*

42.00

36.00

### **Bunter vegetarischer Herbstteller**

*Spätzli mit Waldpilzragout, Preiselbeerapfel, Rotkraut,  
Marroni und herbstliche Gemüseauswahl (V)*

32.00

### **Maku`s pikantes Jaffna Curry**

*mit Kartoffel und Kürbis,  
Reis und knusprige Kürbiskerne (vegan, glutenfrei)*

28.00

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

*Dill – Rieslingsauce,  
Spinat und Reis*

39.00



## *Reh – „Nose to Tail“ aus Weinländer Jagd*

### ***Hausgebeizter Rehpfeffer***

*mit Spätzli, Rotkraut, Marroni,  
Rosenkohl und Preiselbeerapfel  
½ Portion*

36.00

30.00

### ***Weinländer Rehschnitzel***

*an Holunder - Portweinjus, hausgemachte Spätzli,  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel  
½ Portion*

42.00

36.00

### ***Hanspeters hausgemachter Reh Hackbraten***

*mit Dörraprikose, kräftigem Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut,  
Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel*

34.00

### ***Rehrücken „Baden Baden“***

*die Krone der Wildgerichte rosa gebratener Rehrücken  
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, herbstlichem Gemüse  
und Garnituren, serviert in zwei Gängen  
ab zwei Personen, pro Person*

58.00



# Genuss zu zweit

## Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten  
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen  
mit Gemüse und Sauce Béarnaise,  
als Beilage Bratkartoffeln, Spätzli,  
Taglierini oder Pommes frites  
ab zwei Personen, 200 Gramm pro Person  
auf Wunsch zusätzlich pro 100 Gramm

58.00  
14.00

### Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen Martin Huber, Oerlingen
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon Jagdgesellschaft Herdern West
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Tropenhaus, Frutigen BE Oceanis Comestibles, Schaffhausen Fisch & Natur, Schlatt Paradies
Mehl / Keimkraft	Mühle Bachmann, Willisdorf
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Brot / Backwaren:	Brot vom Held, Dachsen
Eier:	Familie Zindel, Marthalen
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

### Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Martella Hof, Marthalen
Schwein:	Schweiz
Zander:	Tropenhaus Frutigen
Reh:	Weinländer Jagd / Oberösterreich
Allergene:	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Scannen Sie den QR  
Code für unsere  
Weinkarte:



WLAN  
Passwort:  
rebenreben

