



Winterfreuden

Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio mit Parmesan, Rosa Pfeffer und Zitronen Perlen	26.00
Hausgeräucherter Swiss Lachs mit Limetten und Dill mariniert, hausgemachte Blinis und Crème fraîche	24.00
 SWISS LACHS pure alpine salmon 	
Gebackener Brie mit Preiselbeer Mousse, Balsamico Perlen 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 (V)	9.50



Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

12.50

Pastinaken Suppe
mit Dörrzwetschgen – Rauchspeck Spiessli

12.50

Vegetarisch

Gnocchi mit Spinat und getrockneten Tomaten,
geröstete Cashewnuss und Gemüse (V)

28.00

Pikantes Bohnen – Kartoffel Curry
mit Reis (vegan, glutenfrei)

28.00

Leicht & F(r)isch

Gebratenes Saibling Filet
an Trülliker Rieslingsauce,
Rahmwirsing und Reis

42.00



Fleisch Genüsse

Im Heu gebratenes Lammhüftli

mit Rosmarin – Honig Jus,

Wintergemüse und Gratin von Trülliker Kartoffeln

42.00

«*Brasato al Barolo*»

Weiderind Schulterfilet 12h in Barolosauce geschmort,

Saisongemüse und Kartoffelstock

41.00

½ Portion

35.00

Zarte Kalbsmédaillons an Steinpilz - Rahmsauce,

Gnocchi und Gemüse

42.00

½ Portion

36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

nach Ihrem Wunsch gebraten,

Sauce Béarnaise,

Kartoffelgratin und Gemüse

54.00



Unsere Spezialität ab zwei Personen

Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen
mit Gemüse und Sauce Béarnaise,
als Beilage Kartoffelgratin, Reis,
Gnocchi 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
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon Jagdgesellschaft Herdern West
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Swiss Alpine Fish AG, Lostallo Oceanis Comestibles, Schaffhausen Fisch & Natur, Schlatt Paradis
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
Lachs:	Lostallo (Graubünden)
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

