



Hirschen  
Trüllikon

## Gourmet Festival 2023

### *Apero Empfehlung*

*Schaffhauser Vin Mousseux*  
*Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay*  
*WeinKeller.sh, Marlies Keller, Schaffhausen*  
9.50 / dl



*Frischlachscarpaccio auf Ruccola und Kopfsalatherzen,  
Erdbeeren und Limetten – Honig Marinade*

**24.00**

*Pinot Gris 2022*

*Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

7.50 / dl

\*\*\*

*Rüebli – Ingwersuppe  
mit Vanilleschaum*

**12.50**

*Rheinriesling 2022*

*Aagne Familie Gysel, Hallau*

7.00 / dl

\*\*\*

*Mosaik von Kalb und Rind,  
Jus provençale, Peterli – Zitronenpesto,  
Safranrisotto, Truttiker Spargel und Blumenkohlcrème*

**52.00**

*Merlot Réserve 2020*

*GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

8.00 / dl

\*\*\*

*Zitronengras Crème brûlée mit  
Rhabarberkompott und Joghurtglace*

**12.50**

*Irma la Douce 2022*

*Aagne Familie Gysel, Hallau*

5.50 / dl

*Menu komplett ohne Wein pro Person 84.00*  
*Menu komplett mit 1dl Wein pro Gang 108.00*  
*Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.*