



Frühlingszeit - Spargelzeit

Vorspeisen

Frühlings - Bruschetta
mit Peperoni, Frühlingszwiebeln,
Fetakäse und Dörrotomaten
auf Oliven Baguette (V) 16.00

**Weisser Spargel von Familie Maurer
aus Trüllikon, Grünspargel von
Familie Bucher aus Truttikon**
mit Sauce Hollandaise 21.00
-zusätzlich mit Rohschinken 25.00

Kleines Beefsteak Tatar
vom Schweizer Bio - Rind
mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Wachtel - Spiegelei und Toast 22.00

Frühlings Mischsalat
mit Croûtons
und gerösteten Kernen (V) 12.00

Knackiger Blattsalat
an Hausdressing (V) 9.00

Für einen Aufpreis von CHF 9.00
bereiten wir Ihnen die Vorspeisen
auch als Hauptgang Portion zu.

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V) 10.50

Spargelcrèmesuppe
mit Einlage (V) 11.50

Vegetarisch

Sämiger Erbsen - Risotto
mit Zitronenthymian, Gemüse
und Champignon Chnusperli (V) 28.00

**Weisser Spargel von Familie Maurer
aus Trüllikon, Grünspargel von
Familie Bucher aus Truttikon**
mit Sauce Hollandaise 34.00
und Frühlingskartoffeln 39.00
-zusätzlich mit Rohschinken

Leicht & F(r)isch

Gebratenes Seesaiblingfilet
vom Quellpark Kundelfingerhof
in Schlatt TG 42.00
mit zweierlei Spinat 36.00
und Salzkartoffeln
½ Portion





Frühlingszeit - Spargelzeit

Fleischgerichte

Kalbsmédaillons

an Frühlingsmorchelsauce

Gemüseauswahl und Tagliatelle 42.00
1/2 Portion 36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

mit Portwein - Schalotten Relish,
Cashew - Chimichurri,
Frühlingskartoffeln und Gemüse

52.00

Knochengereiftes Kotelett

«Cafe de Paris»

vom Weideschwein (ca. 250 Gramm)

mit Gemüse und Pommes Frites 34.00

Beefsteak Tatar

vom Schweizer Bio - Rind

mild, mittel oder scharf gewürzt,

mit gebratenem Wachtel Spiegelei

und Mehrkorn Toast 34.00

Frischer weisser Trülliker Spargel

von Familie Maurer

und Truttiker Grünspargel

von Familie Bucher

anstatt Gemüse zum Hauptgang,

Aufpreis pro Gericht 6.00

Freiland Pouletbrust

vom Martella Hof

im Limettenöl glaciert,

sämiger Erbsen - Risotto

und Gemüse

38.00



Châteaubriand

„Premium Beef“ Rindsfilet

am Stück gebraten serviert mit

Portwein - Schalotten Relish,

Cashew - Chimichurri, Gemüse und

als Beilage Bratkartoffeln, Erbsen - Risotto

oder Pommes Frites, ab zwei Personen,

200g pro Person 56.00

auf Wunsch zusätzlich pro 100g 14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat: Gmües Peter, Wildensbuch
Familie Breitler, Basadingen
Weisser Spargel: Familie Maurer, Trüllikon
Grünspargel: Familie Bucher, Truttikon
Kartoffeln: Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch/Geflügel: Metzgerei Niedermann, Uhwiesen
Trans Gourmet, Winterthur
Martella Hof, Marthalen
Michael Gutknecht, Basadingen
Martin Huber, Oerlingen
Umliegende Jagdgesellschaften
Fisch: Bianchi AG, Zufikon
Kundelfingerhof, Schlatt TG
Swiss Alpine Fish AG, Lostallo
Oceanis Comestibles, Schaffhausen
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 im Miso, Swiss Alpine Fish AG
Zander: Frutigen am Lötschberg, Tropenhaus
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

