



Frühlingszeit - Spargelzeit

Vorspeisen

Marinierter Taleggio

auf Ruccola und Kopfsalatherzen,

Erdbeeren und Limetten – Honig Marinade (V)

24.00

Kleines Beefsteak Tatar

vom Schweizer Bio - Rind

mild, mittel oder scharf gewürzt,

mit Wachtel - Spiegelei und Toast

22.00

Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon,

Grüenspargel von Familie Bucher aus Truttikon

mit Sauce Hollandaise

21.00

-zusätzlich mit Rohschinken

25.00

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

und Balsamico Dressing (V)

12.00

Blattsalat vom Gmües Peter (V)

9.00



Hirschen
Trüllikon

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

11.50

Spargelcrèmesuppe
mit Einlage (V)

11.50

Vegetarisch

Tagliatelle mit Dörrtomatenpesto,
pochiertem Ei und Gemüse (V)

26.00

Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon,
Grüenspargel von Familie Bucher aus Truttikon

*mit Sauce Hollandaise
und Frühlingskartoffeln*

34.00

-zusätzlich mit Rohschinken

39.00

Leicht & F(r)isch

Pochiertes Forellenfilet

vom Quellpark Kundelfingerhof in Schlatt

mit Sauce Hollandaise, Spinat und Salzkartoffeln

38.00

½ Portion

32.00





Fleisch Gemüse

Zarte Kalbsmédaillons

an Frühlingsmorchelsauce,

Gemüseauswahl und Tagliatelle

42.00

½ Portion

36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

Nach Ihrem Wunsch gebraten,

Sauce Hollandaise,

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 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



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

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

56.00

14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat: Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln: Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel: Metzgerei Niedermann, Uhwiesen
Trans Gourmet, Winterthur
Martella Hof, Marthalen
Michael Gutknecht, Diessenhofen
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 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
Saibling: Schlatt Paradies, Fisch und Natur
Forelle: Schlatt, Kundelfingerhof
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

