



# Winterfreuden

## Vorspeisen

<b>Bresaola - Carpaccio</b> mit Parmesan, Balsamico, Steinpilzcrème und Wildensbucher Nüsslisalat	18.00
<b>Fagottini al tartuffo</b> kleine Nudeltaschen mit Trüffel­füllung (V)	26.00
<b>Hausgeräucherter Swiss Lachs</b> mit Limetten und Dill mariniert, Blinis und Crème fraîche	24.00
 <b>SWISS LACHS</b> pure alpine salmon 	
<b>Wildensbucher Nüsslisalat</b> mit Ei und knusprig gebratenem Speck	12.50
<b>Gemischter Salat</b> mit gerösteten Kernen und Balsamico Dressing (V)	12.00
<b>Blattsalat vom Gmües Peter</b> (V)	9.00



## *Hausgemachte Suppen*

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

11.50

***Rüebli - Ingwersuppe***  
*mit einem Schuss Dr. Ginger (V)*

11.50

## *Vegetarisch*

***Maku`s Linsen Curry*** mit gebackenem Paneer,  
*Reis und Gemüse (V)*

28.00

***Gemüseragout «Zürcher Art»***  
*Gemüseragout an Champignon - Sauce*  
*mit Rösti und Spiegelei (V)*

28.00

## *Leicht & F(r)isch*

***Gebratenes Saibling Filet***  
*an Trülliker Rieslingsauce,*  
*Rahmwirsing und Reis*

38.00



## *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*

38.00

*½ Portion*

32.00

### ***Zarte Kalbsmédaillons «Zürcher Art»***

*an Champignon – Rahmsauce,*

*Rösti 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,  
Rösti 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
Fisch:	Jagdgesellschaft Herdern West 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
Forelle:	Schlatt, Kundelfingerhof
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

