



# Sommergenüsse

## Vorspeisen

**Kleines Beefsteak Tatar**  
mit Wachtel – Spiegelei,  
mild, mittel oder scharf gewürzt,  
Mehrkorn Toast 22.00

**Taglierini mit  
Eierschwämmli ragoût**  
an leichter Kräutersauce (V) 18.00

**„Chèvre Chaud“**  
Überbackener Ziegenkäse  
mit Basilikumpesto und  
sommerlichen Mischsalaten (V) 16.00

**Cavillon Melone und Rohschinken**  
mit Kräuterfrischkäse  
und altem Balsamico 16.00

**Wildensbacher Blattsalat**  
an Hausdressing (V) 9.00

**Sommerlicher Mischsalat**  
mit Croûtons und Kernen (V) 11.00

**Trülliker Rieslingsuppe**  
der beliebte Klassiker (V) 10.50

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

## Vegetarisch

**Eierschwämmli Risotto**  
mit confierten Cherrytomaten,  
und Gemüse (V) 28.00

**Maku`s pikantes Jaffna Curry**  
mit Auberginen, Kichererbsen  
und hausgemachtem Roti  
(Indisches Fladenbrot) (V) 28.00

## Leicht & Fisch

**Knusprig gebackene Eglifilets**  
im Bierteig, Sauce Tartare,  
frischer Spinat  
und Trülliker Salzkartoffeln 39.00  
½ Portion 33.00

**Knusprig gebackene Eglifilets**  
im Bierteig, Sauce Tartare  
und Sommersalate 33.00

**Lachsforellenfilet**  
vom Quellpark Kundelfingerhof  
in Schlatt TG  
mit Risotto  
und Grill Gemüse 39.00  
½ Portion 33.00





# Sommergenüsse

## Haus - Spezialitäten

**„Premium Beef“ Rindsfilet**  
nach Ihrem Wunsch gebraten  
mit Sauce Béarnaise, Gemüse  
und neuen Trülliker Kartoffeln 52.00

**Knochengereiftes Kotelett**  
vom Weideschwein (ca. 250 Gramm)  
«Cafe de Paris» mit Gemüse  
und Pommes Frites 34.00

**Beefsteak Tatar**  
mit Wachtel – Spiegelei,  
mild, mittel oder scharf gewürzt,  
Mehrkorn Toast 34.00

**Kalbs - Médailles an**  
Eierschwämmli – Rahmsauce,  
Taglierini und Gemüse 42.00  
1/2 Portion 36.00

## Marthaler Poulet

**Freiland Pouletbrust**  
vom Martella Hof  
an Blauburgunderjus,  
Risotto und Gemüse 38.00



## Genuss zu zweit

**Chateaubriand „Dorchester“**  
„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück  
gebraten (einheitliche Garstufe)  
serviert mit Gemüse  
und Sauce Béarnaise  
als Beilage neue Kartoffeln,  
Risotto oder Pommes Frites  
ab zwei Personen, 56.00  
200g pro Person  
auf Wunsch zusätzlich pro 100g 14.00

### Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
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 Alex Morf, Trüllikon
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

### Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Martella Hof, Marthalen
Schwein:	Schweiz
Lachs:	Lostallo im Misox, Swiss Alpine Fish AG
Forelle:	Schlatt TG, 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

