



Hirschen
Trüllikon

Frühlingserwachen

Vorspeisen

Kleines Beefsteak Tatar vom Schweizer Weiderind

*mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Wachtelei und Toast*

24.00

Swiss Lachs Mousse

*mit Bärlauchfrischkäse, Kroepoek, Sango Rettich
und Pumpernickel*

22.00

Rindsfilet Carpaccio

mit Parmesan, rosa Pfeffer und Zitronen Perlen

26.00

Randen Tatare

*mit Szechuan Pfeffer, Balsamico Perlen,
weichem Freiland Ei und Hüttenkäse (V)*

18.00

Gemischter Salat (V)

12.50

Blattsalat vom Gmües Peter (V)

9.50



Hirschen
Trüllikon

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

12.50

Hausgemachte Bärlauchsuppe
mit Honig - Croûtons (V)

12.50

Vegetarisch

Wurzelgemüse Curry
an würziger Sauce mit Reis (V)

28.00

Frische Limonen Ravioli mit Bärlauch Pesto,
gerösteten Cashewnüssen
und confierten Cherrytomaten (V)

28.00

Leicht & F(r)isch

Gebratenes Bachsaibling Filet
an Dill – Rieslingsauce,
Spinat und Bärlauch Gnocchi

42.00



Hirschen
Trüllikon

Fleisch Genüsse

Freiland Pouletbrust

*vom Martella Hof in Marthalen
mit Bärlauch Gnocchi und Gemüse*



42.00

Rib Eye Steak vom Weiderind

*Café de Paris Kräuterbutter,
Pommes Frites und Gemüse*

48.00

Zarte Kalbsmédaillons

*an Frühlingsmorchelsauce,
Taglierini und Gemüse
½ Portion*

42.00

36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

*nach Ihrem Wunsch gebraten,
Sauce Béarnaise,
Salsiz - Bratkartoffeln und Gemüse*

54.00

Beefsteak Tatar vom Weiderind

*mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Wachtelei und Toast*

38.00



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 Bratkartoffeln, Bärlauch Gnocchi,
Taglierini oder Pommes frites*

ab zwei Personen, 200 Gramm pro Person

58.00

auf Wunsch zusätzlich pro 100 Gramm

14.00

Mitten im Spargel Anbaugebiet verzichten wir auf importierten Spargel. Sobald das Wetter mitspielt und die Temperaturen steigen, servieren wir euch weissen Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon und Grünspargel von Familie Bucher aus Truttikon. Vielen Dank für eure Geduld...

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Weisser Spargel:	Familie Maurer, Trüllikon
Grünspargel:	Familie Bucher, Truttikon
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Trans Gourmet, Winterthur Bianchi AG, Zufikon Martella Hof, Marthalen
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
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Brot / Backwaren:	Wylandbeck, Truttikon
Eier:	Familie Zindel, Marthalen
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Martella Hof, Marthalen
Schwein:	Schweiz
Lachs:	Lostallo (Graubünden)
Allergene:	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.