



Der goldene Herbst

Vorspeisen

„Chèvre chaud“, überbackener Ziegenkäse
Marinierter Randen, Feigen - Chutney und
Wildensbucher Nüsslisalat (V)

18.00

Fagottini al tartuffo
kleine Nudeltaschen mit Trüffelfüllung (V)

26.00

Wildensbucher Nüsslisalat
mit Ei und knusprig gebratenem Speck

14.50

Gemischter Salat (V)

12.50

Blattsalat vom Gmües Peter (V)

9.50

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

12.50

Sämiger Steinpilz Cappuccino
mit Cognac

13.50



Hauptspeisen

„Premium Beef“ Rindsfilet

*nach Ihrem Wunsch gebraten an Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln und Gemüse*

56.00

Zarte Kalbs Médaillons

*an Steinpilz – Rahmsauce, Taglerini und Gemüse
1/2 Portion*

42.00

36.00

Bunter vegetarischer Herbstteller

*Spätzli mit Steinpilzragout, Preiselbeerapfel, Rotkraut,
Marroni und herbstliche Gemüseauswahl (V)*

32.00

Maku`s pikantes Kürbis Curry

*mit Reis und knusprigen Kürbiskernen
(vegan, glutenfrei)*

28.00

Gebratenes Lachsforellenfilet

*Dill – Rieslingsauce,
Spinat und Reis*

42.00



Reh – „Nose to Tail“ aus Weinländer Jagd

Reh Ragout nach Grossmutterart mit Preiselbeeren

und Wurzelgemüse geschmort,

Spätzli, Rotkraut, Marroni,

Rosenkohl und Preiselbeerapfel

36.00

1/2 Portion

30.00

Weinländer Rehschnitzel

an Zwetschgen - Portweinjus, hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

42.00

1/2 Portion

36.00

Hanspeters hausgemachter Reh Hackbraten

mit Dörrpflaume, kräftigem Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut,

Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

34.00

Rehrücken „Baden Baden“

die Krone der Wildgerichte rosa gebratener Rehrücken

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, herbstlichem Gemüse

und Garnituren, serviert in zwei Gängen

ab zwei Personen, pro Person

62.00



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

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

62.00
14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon Jagdgesellschaft Ossingen
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Oceanis Comestibles, Schaffhausen
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Eier:	Familie Zindel, Marthalen
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Martella Hof, Marthalen
Schwein:	Schweiz
Reh:	Weinländer Jagd / Oberösterreich
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

