



Hirschen  
Trüllikon

## Gourmet Festival 2024

### *Apero Empfehlung*

*Cuvée-Brut*

*Rosé-Schaumwein aus Chardonnay und Pinot Noir*

*Méthode traditionnelle*

*Leibacher Wein, Michael Leibacher, Stein am Rhein*

*10.50 / dl*



**Frühlingsmorchel - Galantine**  
**vom Martella Hof Freiland Poulet aus Marthalen**  
**mit Dörrtomatenfrischkäse,**  
**Kräutersalat und Gemüseknusper**  
**24.00**

*Stadt Schaffhauser Heerenberg Pinot Blanc 2022*  
*WeinKeller.sh, Marlies Keller, Schaffhausen*  
*7.00 / dl*

\*\*\*

**Trülliker Spargelsuppe**  
**mit Vanille parfümiert**  
**12.50**

*Sauvignon Blanc 2022*  
*Aagne, Familie Gysel, Hallau*  
*7.00 / dl*

\*\*\*

**Duett vom Weinländer Maibock: (Reh)**  
**Rosa gebratenes Entrecôte und kräftiges Ragout,**  
**Züri Oberländer Bio Kräuterseitling,**  
**Pizokel und Gemüse**  
**52.00**

*Goldsiegel Edition 2020*  
*GVS Weinkellerei, Schaffhausen*  
*8.50 / dl*

\*\*\*

**Rhabarber - Mascarpone Mille Feuille**  
**mit Erdbeeren**  
**12.50**

*Orion 2023*  
*Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*  
*8.00 / 4cl*

*Menu komplett ohne Wein pro Person 88.00*  
*Menu komplett mit einem Glas Wein pro Gang 116.00*  
*Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.*