



Hirschen
Trüllikon

Winterfreuden

Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio

mit Parmesan, rosa Pfeffer und Zitronen Perlen

26.00

Duett vom Swiss Lachs

geräuchert mit Orange und Dill,

gebeizt mit Kurkuma und Limette

Apfel Selleriesalat und Preiselbeer Meerrettich

25.00



Randen Tatare

mit Szechuan Pfeffer, Balsamico Perlen,

weichem Freiland Ei und Gähwiler Bergkäse (V)

18.00

Fagottini al tartufo

kleine Nudeltaschen mit Trüffelfüllung (V)

26.00

Wildensbucher Nüsslisalat

mit Ei und knusprig gebratenem Speck

14.50

Gemischter Salat (V)

12.50

Blattsalat (V)

9.50

(V) = vegetarisches Gericht



Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hirschen
Trüllikon

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

12.50

Consommé double
mit Steinpilz Flädli

12.50

Vegetarisch

Wurzelgemüse Curry
an würziger Sauce mit Reis (V)

28.00

Steinpilz Girasoli
im Wirsing Beet mit gerösteten Cashewnüssen

28.00

Leicht & F(r)isch

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

38.00

(V) = vegetarisches Gericht



Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hirschen
Trüllikon

Fleisch Genüsse

Rosa gebratene Challans Entenbrust
an Glühwein – Jus,
Wintergemüse und Gratin von Trülliker Kartoffeln 42.00

Saftiger Weiderind Schulterspitz
12h in Barolosauce geschmort,
Saisongemüse und Kartoffelstock 42.00
½ Portion 36.00

Zarte Kalbsmédiaillons
an Steinpilz-Rahmsauce,
Taglierini und Gemüse 42.00
½ Portion 36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet
nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Pfeffersauce,
Kartoffelgratin und Gemüse 56.00

(V) = vegetarisches Gericht



Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hirschen
Trüllikon

Unsere Spezialität ab zwei Personen

Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen
mit Gemüse und Pfeffersauce,
als Beilage Kartoffelgratin, Reis,
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:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen
Reh:	Jagdgesellschaft Langhart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon Jagdgesellschaft Herdern West
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Swiss Alpine Fish AG, Lostallo Oceanis Comestibles, Schaffhausen Fisch & Natur, Schlatt Paradies
Mehl / Keimkraft:	Mühle Bachmann, Willisdorf
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Brot / Backwaren:	Wyland Beck, 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.

(V) = vegetarisches Gericht



Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer