



## Sommer - Genüsse

### Vorspeisen

#### **„Chèvre Chaud“**

Überbackener Ziegenkäse mit Basilikumpesto und sommerlichen Mischsalaten (V) 18.00

#### **Kleines Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind**

mild, mittel oder scharf gewürzt,  
mit Wachtel - Spiegelei und Toast 22.00

#### **Cavaillon Melone und Rohschinken**

mit Kräuterfrischkäse und Balsamico 16.00

**Gemischter Salat** mit gerösteten Kernen  
und Balsamico Dressing (V) 12.00

**Blattsalat vom Gmües Peter** (V) 9.00

### Hausgemachte Suppen

#### **Trülliker Rieslingsuppe**

der beliebte Klassiker (V) 11.50

#### **Gazpacho Andaluz**

(kalte, spanische Gemüsesuppe)  
mit Knoblauch Croûtons 11.50



Hirschen  
Trüllikon

## *Vegetarisch*

### ***Eierschwämmli Risotto***

*mit confierten Cherrytomaten und Gemüse (V)*

28.00

### ***Zucchetti Piccata***

*mit Zitronen - Couscous und Ratatouille (V)*

28.00

## *Leicht & F(r)isch*

### ***Knusprig gebackene Eglifilets***

*im Bierteig, Sauce Tartare, frischer Spinat  
und Trülliker Salzkartoffeln*

39.00

*1/2 Portion*

33.00

### ***Knusprig gebackene Eglifilets***

*im Bierteig, Sauce Tartare  
und Sommersalate*

33.00

### ***Gebratener Limonen – Lachs***

*mit Kräuterquark,  
Neuen Trülliker Kartoffeln  
und Ratatouille*

39.00



Hirschen  
Trüllikon

## *Fleisch Genüsse*

### ***Kalbs - Médailles***

*mit frischen Eierschwämmli, Rahmsauce,  
Taglierini und Gemüse*

42.00

*½ Portion*

36.00

### ***„Premium Beef“ Rindsfilet***

*Nach Ihrem Wunsch gebraten,  
Sauce Béarnaise,  
Neue Kartoffeln und Gemüse*

52.00

### ***Knochengereiftes Kotelett «Cafe de Paris»***

*vom Weideschwein (ca. 250 Gramm)  
mit Gemüse und Pommes Frites*

34.00

### ***Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind***

*mild, mittel oder scharf gewürzt,  
mit gebratenem Wachtel Spiegelei  
und Toast*

34.00

### ***Freiland Pouletbrust vom Martella Hof***

*mit frischen Eierschwämmli,  
Blauburgunderjus, Risotto und Gemüse*



38.00



## Genuss zu zweit

### Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten  
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen

mit Gemüse und Sauce Béarnaise,

als Beilage Neue Trülliker Bratkartoffeln, Risotto,

Taglierini oder Pommes frites

ab zwei Personen, 200 Gramm pro Person

56.00

auf Wunsch zusätzlich pro 100 Gramm

14.00

#### Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen Michael Gutknecht, Diessenhofen
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon
Fisch:	Jagdgesellschaft Herdern West 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:	Brot vom Held, Dachsen
Eier:	Familie Zindel, Marthalen
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

#### Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Martella Hof, Marthalen
Schwein:	Schweiz
Saibling:	Schlatt Paradies, Fisch und Natur
Forelle:	Schlatt, 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

