



Frühlingszeit - Spargelzeit

Vorspeisen

<i>Spargelsalat an Erdbeer Dressing, Kohlrabi - Tatare und Frühlingszwiebeln (V)</i>	21.00
<i>Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon, Grüenspargel von Familie Bucher aus Truttikon mit Sauce Hollandaise (V)</i>	22.00
<i>-zusätzlich mit Rohschinken</i>	26.00
<i>Rauchforellenfilet mit Schmorgurkensalat, Dill und Körnersenf Sauce</i>	22.00
<i>Kleines Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind mild, mittel oder scharf gewürzt, mit Wachtelei und Toast</i>	24.00
<i>Gemischter Salat (V)</i>	12.50
<i>Blattsalat vom Gmües Peter (V)</i>	9.50



Hausgemachte Suppen

*Suppe vom Trülliker Spargel
mit Einlage (V) 12.50*

*Spitzmorchelsuppe
mit Armagnac (V) 13.50*

Vegetarisch

*Limonen Ravioli mit Frühlingskräuter Pesto,
Grana Padano, confierten Cherrytomaten,
Cashewnüssen und Gemüse (V) 28.00*

*Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon,
Grünspargel von Familie Bucher aus Truttikon
mit Sauce Hollandaise 36.00
und Frühlingskartoffeln (V) 41.00
-zusätzlich mit Rohschinken*

Leicht & F(r)isch

*Gebratenes Bachsaibling Filet
an Dill – Rieslingsauce,
Spinat und Frühlingskräuter - Risotto 42.00*



Fleisch Gemüse

Zarte Kalbsmédaillons

an Frühlingsmorchelsauce,

Gemüseauswahl und Taglierini

½ Portion

42.00

36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

Nach Ihrem Wunsch gebraten,

Sauce Hollandaise,

Frühlingskartoffeln und Gemüse

54.00

Getrüffelte Marthaler Freiland Pouletbrust

vom Martellahof,

Frühlingskräuter – Risotto,

glasierter Pak - Choi



54.00

Rib Eye Steak vom Weiderind

Café de Paris Kräuterbutter,

Pommes Frites und Gemüse

48.00

Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind

mild, mittel oder scharf gewürzt,

mit Wachtelei und Toast

38.00

Frischer weisser Trülliker Spargel von Familie Maurer

und Truttiker Grünspargel von Familie Bucher

anstatt Gemüse zum Hauptgang, Aufpreis pro Gericht

7.00



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

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

58.00

14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Weisser Spargel:	Familie Maurer, Trüllikon
Grüenspargel:	Familie Bucher, Truttikon
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur 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 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
Forelle:	Schlatt, Kundelfingerhof
Lachs:	Lostallo (Graubünden)
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

