



Der goldene Herbst

Vorspeisen

„Chèvre chaud“, überbackener Ziegenkäse
Chioggia Randen, Kürbis - 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

Sämige Kürbissuppe
mit Madras Curry, Kokosmilch und
knusprigen Kürbiskernen (vegan, glutenfrei)

12.50



Hauptspeisen

„Premium Beef“ Rindsfilet

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

56.00

Zarte Kalbs Médaillons

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

42.00

36.00

Bunter vegetarischer Herbstteller

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

32.00

Maku`s pikantes Jaffna Curry

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

28.00

Gebratenes Lachsforellenfilet

*Dill – Rieslingsauce,
Spinat und Reis*

42.00



Reh – „Nose to Tail“ aus Weinländer Jagd

Hausgebeizter Rehpfeffer

*mit Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl und Preiselbeerapfel
½ Portion*

36.00

30.00

Weinländer Rehschnitzel

*an Holunder - Portweinjus, hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel
½ Portion*

42.00

36.00

Hanspeters hausgemachter Reh Hackbraten

*mit Dörraprikose, 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

62.00

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
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Oceanis Comestibles, Schaffhausen Fisch & Natur, Schlatt Paradies
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

