



Der goldene Herbst

Vorspeisen

„Chèvre chaud“, überbackener Ziegenkäse Randen-Carpaccio, Kürbis - Chutney und Wildensbacher Nüsslisalat (V)	18.00
Fagottini al tartuffo kleine Nudeltaschen mit Trüffel­füllung (V)	26.00
Wildensbacher Nüsslisalat mit Ei und knusprig gebratenem Speck	12.50
Herbstlicher Mischsalat mit Apfel, gerösteten Kernen und Balsamico Dressing (V)	12.00
Blattsalat vom Gmües Peter (V)	9.00
Trülliker Rieslingsuppe der beliebte Klassiker (V)	11.50
Sämige Kürbissuppe mit Madras Curry, knusprige Kürbiskerne (V)	11.50



Hauptspeisen

„Premium Beef“ Rindsfilet

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

52.00

Zarte Kalbs Médailles

an Waldpilz – Rahmsauce, Taglierini und Gemüse

42.00

1/2 Portion

36.00

Bunter vegetarischer Herbstteller

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

28.00

Maku`s pikantes Jaffna Curry

*mit Kartoffel und Kürbis,
Reis und knusprige Kürbiskerne (V)*

28.00

Cholfirst Quellwasser Saibling

*aus Schlatt / Paradies mit Rieslingsauce,
Blattspinat und Bratkartoffeln*

39.00



Reh – „Nose to Tail“ aus Weinländer Jagd

Hausgebeizter Rehpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni,

Rosenkohl und Preiselbeerapfel

36.00

1/2 Portion

30.00

Weinländer Rehschnitzel

an Holunder - Portweinjus, hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

42.00

1/2 Portion

36.00

Hanspeters hausgemachter Reh Hackbraten

mit Dörraprikose, kräftigem Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut,

Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

32.00

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

56.00



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
auf Wunsch zusätzlich pro 100 Gramm

56.00
14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen Martin Huber, Oerlingen
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
Saibling:	Schlatt Paradies, Fisch und Natur
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

