

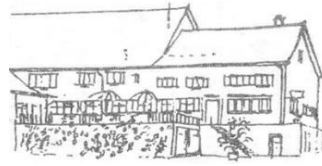


Hirschen
Trüllikon

Winterfreuden

Vorspeisen

Bresaola - Carpaccio mit Parmesan, Balsamico, caramelisierten Haselnüssen und Wildensbacher Nüsslisalat	18.00
Fagottini al tartuffo kleine Nudeltaschen mit Trüffel­füllung (V)	26.00
Hausgeräucherter Swiss Lachs mit Limetten und Randen mariniert, hausgemachte Kartoffelblinis und und Crème fraîche	24.00
 SWISS LACHS pure alpine salmon 	
Wildensbacher Nüsslisalat mit Ei und knusprig gebratenem Speck	12.50
Winterlicher Mischsalat mit Apfel, gerösteten Kernen und Honig Balsamico Dressing (V)	12.00
Blattsalat vom Gmües Peter (V)	9.00



Hirschen
Trüllikon

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

11.50

Leichte Kartoffelsuppe
mit Trüffel parfümiert (V)

13.50

Vegetarisch

Maku`s Linsen Dal mit Jaffna Curry,
Reis und Gemüse (V)

28.00

Steinpilz Ravioli
mit caramelisierten Haselnüssen
und Wintergemüse
an leichter Rahmsauce (V)

28.00

Leicht & F(r)isch

Cholfirst Quellwasser Saibling
aus Schlatt / Paradies mit Rieslingsauce,
Rahmwirsing
und Reis

42.00



Fleisch Genüsse

Im Heu gebratenes Lammhüftli
*mit Rosmarin – Honig Jus,
Wintergemüse und Gratin von Trülliker Kartoffeln* 42.00

„Brasato al Barolo“
*Weiderind Schulterfilet 12h in Barolosauce geschmort,
Saisongemüse und Kartoffelstock* 38.00
½ Portion 32.00

Zarte Kalbsmédaillons
*an Steinpilz – Rahmsauce,
Taglerini und Gemüse* 42.00
½ Portion 36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet
*nach Ihrem Wunsch gebraten,
Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse* 52.00



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen
mit Gemüse und Sauce Béarnaise,
als Beilage Kartoffelgratin, Reis,
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
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

