



Frühlingszeit - Spargelzeit

Vorspeisen

<i>Gemüse Tatar mit Wachtel Spiegelei, Dörrtomatenfrischkäse, Kräutersalat und Gemüseknusper (V)</i>	21.00
<i>Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon, Grüenspargel von Familie Bucher aus Truttikon mit Sauce Hollandaise (V)</i>	21.00
<i>-zusätzlich mit Rohschinken</i>	25.00
<i>„Chèvre Chaud“ Überbackener Ziegenkäse mit Tomatenpesto, mediterranem Gemüse und Cashewnüssen (V)</i>	18.00
<i>Kleines Beefsteak Tatar vom Schweizer Bio - Rind mild, mittel oder scharf gewürzt, mit Wachtel - Spiegelei und Toast</i>	22.00
<i>Gemischter Salat (V)</i>	12.50
<i>Blattsalat vom Gmües Peter (V)</i>	9.50



Hirschen
Trüllikon

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V)

12.50

Suppe vom Trülliker Spargel
mit Vanille parfümiert (V)

12.50

Vegetarisch

Tagliatelle mit Dörrotomatenpesto,
pochiertem Ei und Gemüse (V)

26.00

Weisser Spargel von Familie Maurer aus Trüllikon,
Grüenspargel von Familie Bucher aus Truttikon
mit Sauce Hollandaise
und Frühlingskartoffeln
-zusätzlich mit Rohschinken

34.00

39.00

Leicht & F(r)isch

Pochiertes Forellenfilet
vom Quellpark Kundelfingerhof in Schlatt
mit Sauce Hollandaise, Spinat und Salzkartoffeln

38.00





Fleisch Genüsse

Zarte Kalbsmédaillons

an Frühlingsmorchelsauce,

Gemüseauswahl und Tagliatelle

42.00

½ Portion

36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet

Nach Ihrem Wunsch gebraten,

Sauce Hollandaise,

Frühlingskartoffeln und Gemüse

54.00

Freiland Pouletbrust

vom Martella Hof in Marthalen

mit Dörrtomatenpesto,

Pizokel und Gemüse



38.00

Knochengereiftes Kotelett «Café de Paris»

vom Weideschwein (ca. 250 Gramm)

mit Gemüse und Pommes Frites

34.00

Beefsteak Tatar vom Schweizer Bio - Rind

mild, mittel oder scharf gewürzt,

mit Wachtel - Spiegelei und Toast

36.00

Frischer weisser Trülliker Spargel von Familie Maurer

und Truttiker Grünspargel von Familie Bucher

anstatt Gemüse zum Hauptgang, Aufpreis pro Gericht

6.00



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück gebraten,
(einheitliche Garstufe) serviert in zwei Gängen
mit Gemüse und Sauce Hollandaise,
als Beilage Bratkartoffel, Pizokel,
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

