



Der goldene Herbst

Vorspeisen

„Chèvre chaud“, überbackener Ziegenkäse Chioggia Randen, 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
Gemischter Salat mit 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
1/2 Portion*

42.00

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

Duett vom Alpen Zander und Lachsforelle,

*Dill – Rieslingsauce,
Spinat und Trülliker Kartoffeln*

39.00



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*

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 Tropenhaus, Frutigen BE 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
Zander:	Tropenhaus Frutigen
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

