



Sommer - Genüsse

Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust

*mit Ziegenkäse Schaum, Tomaten Tapenade
und Lattich Salat*

22.00

Kleines Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind

*mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Wachtelei und Toast*

24.00

Fleischloser Caesar Salat

*mit gebratener Wassermelone
und Passionsfrucht Perlen (V)*

16.00

Gemischter Salat (V)

12.50

Blattsalat vom Gmües Peter (V)

9.50

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe

der beliebte Klassiker (V)

12.50

Melonen - Tomaten Gazpacho

mit Knoblauch Croûtons

12.50



Vegetarisch

Eierschwämmli Risotto

mit confierten Cherrytomaten und Gemüse (V)

28.00

Taglerini mit méditerraném Gemüse

und Oliven - Cashewnuss Tapenade (V)

28.00

Leicht & F(r)isch

Knusprig gebackene Eglifilets

*im Bierteig, Sauce Tartare, Spinat
und Trülliker Salzkartoffeln*

39.00

1/2 Portion

33.00

Knusprig gebackene Eglifilets

*im Bierteig, Sauce Tartare
und Sommersalate*

33.00

Gebratene Felchenfilets

*mit Safran – Limetten Risotto,
confierten Cherrytomaten
und Schnittlauchöl*

42.00



Fleisch Gemüse

<i>Kalbs - Steak vom Nierstück</i> <i>mit Eierschwämmli - Rahmsauce, Taglierini und Gemüse</i>	52.00
<i>1/2 Portion</i>	46.00
<i>Knochengereiftes Kotelett</i> <i>vom Weideschwein mit Café de Paris Butter, Gemüse und Pommes Frites</i>	38.00
<i>„Premium Beef“ Rindsfilet</i> <i>Nach Ihrem Wunsch gebraten, Sauce Béarnaise, Neue Kartoffeln und Gemüse</i>	54.00
<i>Würziges Curry vom Weinländer Sommer Reh</i> <i>Reis und Gemüse</i>	38.00
<i>1/2 Portion</i>	32.00
<i>Beefsteak Tatar vom Schweizer Rind</i> <i>mild, mittel oder scharf gewürzt, mit Wachtelei und Toast</i>	38.00



Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“

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

als Beilage Neue Trülliker Bratkartoffeln, Taglierini,
Eierschwämmli - Risotto oder Pommes frites

ab zwei Personen, 200 Gramm pro Person

58.00

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 Michael Gutknecht, Diessenhofen
Reh:	Jagdgesellschaft Langihart-Vorderholz, Basadingen Jagdgesellschaft Trüllikon
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Swiss Alpine Fish AG, Lostallo Oceanis Comestibles, Schaffhausen
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Brot / Backwaren:	Wylandbeck, Truttikon
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
Forelle:	Schlatt, Kundelfingerhof
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

