



Winterfreuden

Vorspeisen

„Chèvre chaud“
überbackener Ziegenkäse,
Feigen – Chutney, caramelisierte
Baumnüsse und Nüsslisalat (V) 18.00

Fagottini al Tartuffo
kleine Nudeltaschen
mit Trüffelüllung (V) 26.00

Swiss Lachs
hausgeräucher Orangenlachs mit
Meerrettichfrischkäse
und Brioche Toast 21.00



Wildensbacher Nüsslisalat
mit gehacktem Ei und
gebratenen Speckstreifen 12.50

Grüner Salat (V) 9.00

Winterlicher Mischsalat
mit Apfel, gerösteten Kernen
und Honig Balsamico Dressing (V) 12.00

Für einen Aufpreis von CHF 9.00
bereiten wir Ihnen die Vorspeisen
auch als Hauptgang Portion zu.

Hausgemachte Suppen

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V) 10.50

Birnen – Ingwersuppe
mit einem Schuss Dr. Ginger
(Ingwerlikör aus Benken)
und Dörrzwetschgen –
Rauchspeck Spiessli 12.50

Vegetarisch

Kichererbsen - Gemüsecurry
(vegan) serviert mit
Limonen – Ingwer Reis (V) 28.00

Steinpilz Ravioli
mit caramelisierten Baumnüssen
und Wintergemüse
an leichter Rahmsauce (V) 28.00

Leicht & F(r)isch

Gebratenes Seesaiblingfilet
vom Quellpark Kundelfingerhof
in Schlatt TG
mit Rahmwirsing
und Reis 42.00
½ Portion 36.00





Winterfreuden

Fleischgerichte


Rosa gebratenes Lamm Rack
mit Pfeffermischung „Valle Maggia“
Wintergemüse und Gratin mit
Trülliker Süsskartoffeln 52.00

„Brasato al Barolo“
Weiderind Schulterspitz 12h
in Barolo geschmort, Saisongemüse
und Kartoffelstock 36.00
1/2 Portion 30.00

Kalbsmédaillon
an Apfel - Calvados Sauce
Gemüsebouquet und Butternudeln 42.00
1/2 Portion 36.00

„Premium Beef“ Rindsfilet
nach Ihrem Wunsch gebraten
mit Sauce Béarnaise,
Süsskartoffelgratin und Gemüse 52.00

Marthaler Poulet

Freiland Poulet Brust
vom Martella Hof 
mit Rohschinken - Salbei - Knusper,
kräftiger Portweinsauce,
Polenta Taler und Gemüse 38.00

Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“
„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück
gebraten (einheitliche Garstufe)
serviert mit Gemüse und
Sauce Béarnaise als Beilage
Kartoffelgratin (mit Süsskartoffel),
Reis oder Pommes Frites
ab zwei Personen,
200g pro Person 56.00
auf Wunsch zusätzlich pro 100g 14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat: Gmies Peter, Wildensbuch
Familie Breitler, Basadingen
Süsskartoffeln: Familie Maurer, Trüllikon
Kartoffeln: Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch / Geflügel: Metzgerei Niedermann, Uhwiesen
Trans Gourmet, Winterthur
Martella Hof, Marthalen
Michael Gutknecht, Basadingen
Martin Huber, Oerlingen
Umliegende Jagdgesellschaften
Fisch: Bianchi AG, Zufikon
Kundelfingerhof, Schlatt TG
Swiss Alpine Fish AG, Lostallo
Oceanis Comestibles, Schaffhausen
Fisch & Natur, Diessenhofen
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
Lamm : Irland / Australien
Saibling: Schlatt TG, 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

