



Sommergenüsse

Vorspeisen

Kleines Beefsteak Tatar
vom Schweizer Bio Rind
mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Brioche Toast 22.00

**Taglierini mit
Eierschwämmli-ragoût**
an leichter Kräutersauce (V) 18.00

Bunter Sommersalat
mit überbackenem Ziegenkäse,
Kräuter und geröstete Kernen (V) 16.00

Grüner Salat (V) 9.00

Cavillon Melone und Rohschinken
mit Kräuterfrischkäse
und altem Balsamico 16.00

Trülliker Rieslingsuppe
der beliebte Klassiker (V) 10.50

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

Fleischlose Genüsse

Hausgemachte Thymian - Pizokel,
an leichter Kräutersauce,
frische Eierschwämmli, Gemüse
und confierte Cherrytomaten (V) 28.00

**Gebratenes méditerranées Gemüse und
neue Trülliker Kartoffeln**
mit Ziegenkäse überbacken (V) 28.00

Leicht & Fisch

Knusprig gebackene Eglifilets
im Bierteig, Sauce Tartare,
Spinat und Bratkartoffeln 39.00
½ Portion 33.00

Knusprig gebackene Eglifilets
im Bierteig, Sauce Tartare
und Sommersalaten 33.00

Gebratenes Zanderfilet
vom Tropenhaus Frutigen,
Mandelbutter, glasierter Fenchel
und Butterreis 42.00
½ Portion 36.00



Sommergenüsse

Haus - Spezialitäten

„Premium Beef“ Rindsfilet
nach Ihrem Wunsch gebraten
an kräftiger Portweinsauce,
Neue Kartoffeln und Gemüse 52.00

**Entrecôte vom
Weinländer Sommerreh**
mit frischen Eierschwämmli,
Thymianpizokel und Gemüse 44.00
1/2 Portion 38.00

Beefsteak Tatar
vom Schweizer Bio Rind
mild, mittel oder scharf gewürzt,
mit Brioche Toast 31.00

**Kalbs Médailles an
Eierschwämmli – Rahmsauce,**
Taglerini und Gemüse 42.00
1/2 Portion 36.00

Genuss zu zweit

Chateaubriand „Dorchester“
„Premium Beef“ Rindsfilet am Stück
gebraten (einheitliche Garstufe)
serviert mit Gemüse und
Schnittlauch Hollandaise,
als Beilage Neue Kartoffeln,
Thymianpizokel oder Pommes Frites
ab zwei Personen, 56.00
200g pro Person
auf Wunsch zusätzlich pro 100g 14.00

Unsere Lieferanten:

Gemüse / Salat:	Gmües Peter, Wildensbuch
Kartoffeln:	Familie Maurer, Trüllikon
Fleisch/Geflügel:	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Trans Gourmet, Winterthur Martella Hof, Marthalen Umliegende Jagdgesellschaften
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon Kundelfingerhof, Schlatt TG Swiss Alpine Fish AG, Lostallo Tropenhaus Frutigen Oceanis Comestibles, Schaffhausen Fisch & Natur, Diessenhofen
Lamm:	Fredi Lang, Oberneunforn
Trockenprodukte:	Trans Gourmet, Winterthur
Brot / Backwaren:	Brot vom Held, Dachsen
Eier:	Familie Zindel, Marthalen
Bergkäse:	Familie Kurmann, Gähwil

Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz und Australien
Reh:	Zürcher Weinland und Thurgau
Schwein:	Schweiz
Zander:	Frutigen am Lötschberg, Tropenhaus
Allergene:	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!
Selbstverständlich setzen wir die Regeln des BAG um und halten uns an
die vorgegebenen Massnahmen. Auf Ihren Wunsch nehmen wir gerne
Ihre Kontaktdaten auf, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu
können. Bitte haben Sie Verständnis, falls in dieser besonderen
Situation nicht alles im gewohnten Rahmen abläuft.