

Restaurant Trübli

Regula und Daniel Leuenberger
Bosshardengässchen 2 / 8400 Winterthur
fon 052 212 55 36 / fax 052 212 55 25

Unsere Menuvorschläge für Herbst und Winter 2010/2011 sind für Gruppen ab 10 Personen bestimmt, und bestehen aus einzelnen Gerichten und vier Degustationsmenüs.

Bei den einzelnen Gerichten können Sie sich selbst ein Menu zusammenstellen. Um einen optimalen Serviceablauf zu gewährleisten sollten alle Gäste das gleiche Menu wählen. Die Degustationsmenüs haben wir speziell für Sie kreiert. Sie sind geschmacklich und harmonisch abgestimmt und portionsmässig in Einklang gebracht worden für einen gediegenen Abend.

Bei beiden Varianten berücksichtigen wir natürlich Vegetarier, Laktose- oder Glutenunverträglichkeit. Bei allen Hauptgängen servieren wir frisches, saisonales Gemüse.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Aussuchen Ihres Menüs, und freuen uns, Sie und Ihre Gesellschaft im Trübli bewirten zu dürfen.

Kalte Vorspeisen

- Freiland Nüsslisalat mit pochiertem Ei	CHF 14.50
- Winterlicher Blattsalat mit Brotcroutons	CHF 9.–
- Salatbouquet mit gebratenen Steinpilzen	CHF 18.50
- Geräucherter Lachs mit einer Dill- Senfsauerrahmsauce	CHF 18.50
- Gebratene Entenbrust an einer Orangensauce mit Salatbouquet	CHF 18.50
- Von Hand geschnittenes Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan an Balsamico und Olivenöl	CHF 19.–
- Piemonteser Stangenselleriesalat mit Magno- Käse und Haselnüssen	CHF 16.–

Suppen

- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 12.50
- Marronicremesuppe	CHF 12.–
- Bouillon mit Sherry	CHF 7.50
- Kraftbrühe mit Eierstich	CHF 9.50
- Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl	CHF 10.50
- Peperonischamsuppe mit Brotcroutons	CHF 10.50

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Steinpilzravioli	CHF 17.50
- Blätterteig- Feuilette mit gebratenen Kalbsmilken an Kerbelschaum	CHF 16.50
- Florentiner Crêpe mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Tomatencoulis	CHF 16.–
- Überbackene Cannelloni mit Fischfüllung auf einem Peperonicoulis	CHF 20.50
- Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt an Thymianbutter	CHF 17.50

Fische

- Gebratene Seezungenfilets an Nouilly Prat Sauce mit Butterreis	CHF 28.50	CHF 40.–
- Mit Spinat gefüllte Lachstranche pochiert an Chardonnaysauce mit Butterreis	CHF 18.50	CHF 36.–
- Gebratene Zanderfilets an einer Weissweinsauce auf Zitronenstampfkartoffeln	CHF 20.50	CHF 38.–
- Gebratenes Loup de Mer Filet an einer leichten Safransauce mit Nature Kartoffeln	CHF 20.50	CHF 38.–

Fleischgerichte

- Kalbfleischroulade an einer Roquefortsauce mit Schnittlauch mit feinen Butternudeln	CHF 39.–
- Poelierter Kalbsschulterbraten nach Grosmutter Art mit hausgemachtem Kartoffelpüree	CHF 34.–
- Gebratene Kalbs- Saltimbocca auf Rotweinjus mit Safranrisotto	CHF 37.–
- Gebratene Kalbsschnitzeli mit frischen Steinpilzen mit feinen Butterspätzli	CHF 42.–
- Gebratene Kalbsschnitzeli an einer Limonensauce mit Breiten Nudeln	CHF 37.–
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Peperonijulienne an Rahmsauce mit Pilawreis	CHF 34.–
- Gebratenes Rindsfilet an einem Thymianjus mit Kartoffelgratin	CHF 42.–
- Rindsfilet gebraten mit einer Bearnaissauce serviert Bratkartoffeln	CHF 44.–
- Gebratene Schweinsfilet- Mignons mit grünem Pfeffer mit Butterspätzli	CHF 36.–
- Hirschkalb Entrecôte am Stück gebraten an Wildsauce mit unserer Wildgarnitur	CHF 43.–
- Gebratenes Lammrack an einem Portweinjus mit Lyoner- Kartoffeln	CHF 40.–

Vegi Hauptgerichte

- Gemüserisotto mit gebratene Pilzen	CHF 24.50
- Gemüseteller	CHF 26.–
- Hausgemachte Steinpilzravioli	CHF 27.50
- Fagotini gefüllt mit Peperoni und Zuchetti auf Pesto mit Gemüsen	CHF 28.–

Dessert und Süßspeisen

- Käseteller mit verschiedenen Käsen	CHF 13.50
- Limonen Panna- Cotta auf Zitrusfrüchten	CHF 11.50
- Marroni- Mousse mit Früchten garniert	CHF 12.–
- Crêpe mit frischen Orangen und Vanilleglace	CHF 12.50
- Ananasroulade mit Kokoseis	CHF 14.50
- Weisses Tobleronemousse	CHF 12.50
- Hausgemachte Sorbets mit Früchten garniert	CHF 10.50
- Zwetschgen Parfait mit Zwetschgenkompott	CHF 12.–
- Feines Schoggimousse mit Orangen	CHF 12.–

Degustationsmenu 1

Freiland Nüsslisalat mit Black- Tiger

Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse und Ingwer

*Gebratenes Zanderfilet an Champagnerschaum
mit Strohkartoffeln*

*Kalbsfiletmignons an Baumnußsauce
Butternudeln und Gemüse*

*Käseteller
oder
Mandarinenmousse*

CHF 101.–

Degustationsmenu 2

Kalbsfilettatar

*Madras- Currycremesuppe
mit Black-Tiger Riesengarnelen*

*Seezungen- Lachsrollchen mit Spinat
an einer Weissweinsauce*

*US Rindsfilet mit Entenleber "Rossini"
Lyonerkartoffeln und Gemüse*

*Käseteller
oder
Crêpe mit caramelisierten Orangenfilets
und hausgemachte Vanilleglace*

CHF 112.–

Degustationsmenu 3

Wintersalat mit gebratener Entenbrust und Feigen

Peperonischaumsuppe mit Jakobsmuscheln im Rohschinkenmantel

Hausgemachte Steinpilzravioli an Rosmarinbutter

*Sautiertes Rindsfilet mit einer Kräuterkruste an Rotweinjus
Kartoffelgratin und Gemüse*

*Käseteller
oder
Nougatparfait*

CHF 98.–

Degustationsmenu 4

Hirschcarpaccio mit Parmesan

Pilzcasoulet im Parmesankorbchen

*Hausgemachte Ricottaravioli mit Wachtelbrüstchen
an einem Balsamicojus*

*Zartes Rehschnitzeli vom Bäggli an Wildrahmsauce
Spätzli und Wildgarnitur*

*Käseteller
oder
Zwetschgenkompot mit hausgemachtem Zimteis*

CHF 106.–