



## Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat

Fr. 8.00 / Fr. 10.50

Nüsslisalat

mit gebratenen Kalbsmilken\*CH oder Edelfischstreifen\*CH an Gemüse-  
Vinaigrette

Fr. 12.00

Zweierlei von gebratenen Jakobsmuscheln\*NL und Entenleber  
auf Salatbeet an Haus-Vinaigrette

Fr. 19.50

Rindsfleisch\*CH Tatar

mit roten Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Toastbrot

Fr. 21.00

Eddie`s Hausgemachte Kalbsfleisch\*CH Ravioli  
gefüllt mit Kalbsfleisch, Rohschinken, Spinat und Mascarpone  
an Gemüse-Buttersauce

Fr. 19.00

OXEN Vorspeisenteller

verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten auf einem Teller

Fr. 21.50



## Feine Süsspchen

Curryrahmsuppe mit Rauchlachsrose an Knoblauch- Crostini

Fr. 13.50

Riesling Schäumchen

Fr. 11.50

Gemüsekraftbrühe mit Saison- Ravioli und Wildkräuter

Fr. 12.50

## Die Suppe bei der Sie Flügel kriegen

Variationen von drei verschiedenen köstlichen Süsspchen

Fr. 15.50





Wir wünschen ihnen „en Guete“

Ihr OXEN Team



# RESTAURANT OCHSEN TRÜLLIKON

## Geschichte seit 1555

Das Restaurant Ochsen in der malerischen Weinländer Gemeinde Trüllikon befindet sich mitten im Dorfkern und blickt auf eine reiche Geschichte zurück: Aus dem Jahr 1555 stammen die ersten Quellen aus dem Staatsarchiv, in denen das Gebäude erwähnt wird, einst sollen die Vögte der Umgebung im oberen Stock Gericht abgehalten haben. 32 Jahre lang wirtete das Ehepaar Baumberger im Ochsen Trüllikon, im Frühling 2021 übernahmen Ingrid und Eddie Spronk das Zepter.

Seit dem 1. März 2021 verwöhnt Sie das Gastgeber-Ehepaar Ingrid und Küchenchef Eddie Spronk mit frisch zubereiteten Klassikern, saisonalen Gerichten und überraschenden kulinarischen Kreationen.

## Ihre Gastgeber



Eddie Spronk ist unser Küchenchef. Er führt zusammen mit seiner Frau Ingrid das Restaurant Ochsen Trüllikon.

**Eddie Spronk**, geboren am 25. Juni 1969 in Holland, absolvierte eine Kochlehre in verschiedenen Hotels, und arbeitete anschliessend im Luxus-Hotel "Des Indes" in Den Haag. 1989 wechselte er seinen Wohn- und Arbeitsort in die Schweiz.

Eddies eindruckliche Liste seiner Arbeitsorte als Küchenchef liest sich wie das Who-is-who der exklusivsten Restaurants der Schweiz: Darunter waren das Zunfthaus "Zur Schmiden" in Zürich, der "Goldenberg" in Winterthur, das "Rosa Tschudi" in Gockhausen, das "Gian Grossi" in Zürich sowie das "Casinotheater Winterthur". Des weiteren hat Eddie Spronk über sieben Jahre

lang im Gasthof "Adler" in Rorbas gewirtet, sowie weitere 10 Jahre, bis Frühling 2021, im "Restaraurant Frieden & Fisch" in Winterthur-Ohringen.



## Hauptgänge mit Fisch und Krustentiere

Gebratenes Zanderfilet\*CH in der Strohkartoffel- Kruste  
auf frischem Rahm-Spinat mit Rosmarin-Sauce

Fr. 39.00

Eddie`s Eglifilets\*NL / IS gebacken mit Zitronen- Mayonnaise  
Salzkartoffeln & Saisongemüse

Als Vorspeise Fr. 26.00      als Hauptgang Fr. 39.00

Gebratenes Saiblingfilet\*CH im Sesam-Kräutermantel  
an Limonensauce

Gemüsereis Timbal & Saisongemüse

Fr. 39.00

Der OXEN Fisch Hit „Gourmet Fischpfanne“  
mit Seezungenfilet\*NL, Lachs\*No, Bärenkrebsschwanz\*VN,  
Riesencrevetten\*VN, Big Blacktiger\*VN, Miesmuscheln\*Fr,

Knoblauch und frischen Kräuter

Gemüsereis Timbal & Saisongemüse

Fr. 46.00



## Hauptgänge mit Fleisch

Rosa gebratenes Rindsfilet\* an Cremige grüne Pfefferrahmsauce  
Röstikroketten & Saisongemüse

Fr. 45.00

\*Uruguay

Gebratene Rindsfiletwürfel\* Stroganoff  
Spätzli & Saisongemüse

Fr.43.00

\*Uruguay

Kalbsleber\* mit frischen Kräutern und Rosmarinsauce  
Butterrösti & Saisongemüse

Fr. 32.00

\*Schweiz

Kalbsgeschnetzelttes\* (Bäggli) an Rahmsauce  
Butterrösti & Saisongemüse

Fr. 39.50

\*Schweiz

Gebratenes Kalbssteak\* an Morchelrahmsauce  
Butternudeln & Saisongemüse

Fr. 48.00

\*Schweiz

Le Trois Filet\* „Le Chef“ Rinds, Kalbs und Schweinsfilet  
in zwei Gänge serviert, Saisongemüse und Beilagen nach  
Wahl

Fr. 43.00

\*Schweiz





## **Vegetarische Hauptgänge**

Hausgemachte Ravioli nach Saison „Chef Style“

Als Vorspeise Fr. 18.00

als Hauptgang Fr. 27.00

Hausgemachter Gemüsestrudel an weisser Balsamicsauce

Fr. 25.00





## Allergenkennzeichnung

Für Informationen zu Allergenen und der Fischherkunft in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir wünschen ihnen „en Guete“

Ihr OXEN Team





## Unsere Desserts

**Gebrannte Creme mit Knusperziegel**

Nach Geheimrezept aus dem Jahre 1601

Fr. 12.00

**Sorbet- Karussell**

Spielerei mit Früchten

Fr. 12.50

**Crêpe gefüllt mit Vanille Glacé**

und warmem Orangen-Grand Marnier Salat

Fr. 13.00

**Unsere Monats- Spezialität**

Fragen Sie unser Personal nach den Aktuellen Angebot

**OXEN Dessert- Variationen**

Verschiedene eisige und süsse Leckereien kunstvoll angerichtet

Fr. 16.00