



Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat

Fr. 8.00 / Fr. 10.50

Nüsslisalat

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

Fr. 16.00

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

Fr. 21.50

Rindsfleisch*CH Tatar

mit roten Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Toastbrot

Fr. 21.00

Zweifarbige Chicoréesalat

mit Speck und Wachtelei

Fr. 12.50

OXEN Vorspeisenteller

verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten auf einem Teller

Fr. 23.50



Feine Süsspchen

Süsskartoffel- Ingwersuppe mit Salbeimüesli

Fr. 13.50

Curryrahmsuppe mit Rauchlachsrose an Knoblauch-Crostini

Fr. 13.50

Riesling Schäumchen mit Rohschinken chips

Fr. 12.50

Gemüsekraftbrühe mit Saison- Ravioli und Wildkräuter

Fr. 12.50

Die Suppe bei der Sie Flügel kriegen

Variationen von drei verschiedenen köstlichen Süsspchen

Fr. 16.50





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 betreibt er 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, Babyhummerschwanz*VN,
Riesencrevetten*VN, Big Blacktiger*VN, Miesmuscheln*FR,
Knoblauch und frischen Kräuter

Gemüsereis Timbal & Saisongemüse

Fr. 49.50



Hauptgänge mit Fleisch

Rosa gebratenes Rindsfilet* an cremiger grüner 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. 34.00

*Schweiz

Kalbsgeschnetzeltes* (Bäggli) an Rahmsauce
Butterrösti & Saisongemüse

Fr. 41.00

*Schweiz

Eddie`s Sauerbraten*
Erbsenkartoffelstock & Saisongemüse

Fr. 41.00

*Schweiz

„Surf & Turf“ Kalbsfilet* und Babyhumperschwanz
Saisongemüse und Beilage nach Wahl

Fr. 48.00

*Schweiz



Vegetarische Hauptgänge



Hausgemachte Ravioli nach Saison

Als Vorspeise Fr. 18.00

als Hauptgang Fr. 27.00

Hausgemachter Gemüsestrudel an weisser Balsamicosauce

Fr. 27.00





Allergenekennzeichnung

Für Informationen zu Allergenen und der Fischherkunft
in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich 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 warme Orangen- Grand Marnier Salat

Fr. 13.00

Unsere Monats- Spezialität

Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot

OXEN Dessert-Variationen

Verschiedene eisige und süsse Leckereien kunstvoll angerichtet

Fr. 16.00