

Unser Business-Lunch...

Champagnercrèmesuppe mit Safran
und frischem schwarzem Trüffel aus der Region
oder

Tatar von der Helvetic Lachsforelle
Aus Rubigen gewürzt mit Soja und Sesam
auf mariniertem Rettichcarpaccio
mit Wakame und Wasabischaum

★★★

Rahmgeschnetztes vom heimischen Reh
an Preiselbeersauce dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl
Maroni und mariniertes Apfel
oder

Duett vom Loup de mer
gebratenes Filet und hausgemachte Ravioli
auf Rahmwirz an Rüeblischaum

★★★

«Schalkino»

Hausgemachter Blauschimmelkäse
von der Käserei Camenzind/Schalchen
mit karamellisierter Birne und Regi's Früchtebrot
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

«Maroni-Trifle»

Vermicelles-Espuma
mit Zwetschgenkompott und Meringues
vom Wisliger Beck

Komplett **68.-**
ohne Dessert **59.-**

Über Allergene Zutaten in unseren Kreationen
erteilen wir Ihnen gerne Auskunft!

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

Wirtschaft zur Traube
Kathrin und Thomas Kämpfer

Kyburgstrasse 17
8307 Ottikon bei Kempththal
Tel. 052 345 12 58
Fax 052 345 14 13

www.traubeottikon.ch

