

Unser Business-Lunch...

Rüeblicrèmesuppe mit Champagner
und gebackenem Rock Lobster
auf grünem Erbsenpüree
oder
Kaltgegarter Thunfisch mit Sesam
auf Wasabigrème fraîche
und Wakamesalat*

★★★

Steak vom Züri Oberländer Weidekalb
mit frischen Morcheln à la crème
dazu Brätler-Kartoffeln
und Gemüse vom Hofmärt
oder
Filet von der Helvetic Lachsforelle
in Olivenöl gebraten an Safransauce
dazu Bärlauch-Kartoffelstock
und weisse Flaacher Spargeln

★★★

«Brillant Savarin»
Französischer Doppelrahmkäse
mit Balsamico-Erdbeeren und Regi's Fruchtebrot
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

«Rhabarber-Trifle»
Vanille-Mascarponeschaum
mit Rhabarberkompott 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

