

Unser Business-Lunch...

Apfel-Ingwercrèmesuppe
mit gebratener Riesenkrevette
auf Wakamesalat*
oder
„Etagère Neptun“
bestückt mit drei kleinen Fisch-Leckereien

★★★

Entrecôte vom Thurgauer Weiderind
an Trüffelsugo dazu Safranrisotto
und Ratatouille
oder
Filet vom Alpenzander
mit grillierter Wassermelone
auf mariniertem Oliven-Couscous
mit Soja, Ingwer und Honig

★★★

«Schalkino»
Hausgemachter Blauschimmelkäse
der Käserei Camenzind/Fehraltorf
mit Balsamico-Erdbeeren 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

