

Lieber Guest

„Das Glück liegt im Genuss“

Wir freuen uns, Sie in der „Traube“ begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Allergien/Intoleranzen

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

Deklaration

Herkunft Fleisch: deklariert im jeweiligen Gericht

Herkunft Fisch, Krusten-/ Schalentiere:

Schweizerzucht, Nordwestpazifik, mittlerer West- und Ostpazifik

Lieferanten unseres Vertrauens

Metzgerei Buffoni, Michel Comestibles, Bianchi AG,

Hofmärt Kuhn, Talacherhof Vollenweider,

Käserei Camenzind, Wisliger Beck und weitere

**Wir wünschen Ihnen einen schönen
kulinarischen Aufenthalt!**



Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels "Fait Maison" zubereitet, ausgenommen sind, mit einem Stern (*) markierte Speisen.



Gourmetmenu «Traube»

Hausgebeizter Thunfisch

auf Wasabicrème fraîche,
Mangofächer und Wakamesalat*

★★★

«Gebackene Lucky Shrimps»

aus Winterthurer Zucht
auf grilliertem Persimon-Kaki und Randen-Couscous
mit Sesam an Soja-Ingwermarinade

★★★

«Filet vom Schweizer Alpenzander»

in Olivenöl gebraten auf Pastinakenpüree
an Orangen-beurre blanc
mit Süßkartoffelnocchi und Spinatschmarren
oder

«Duett vom Thurgauer Apfelsäuli»

Filet rosa gebraten im Baguettemantel
und geschmorte Kopfbäcke
dazu Kartoffel-Rüeblistampf und Rahmwirz

★★★

«Brillant Savarin»

Französischer Doppelrahmkäse
mit schwarzer Nuss, Glühbirne und Regi's Früchtebrot
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

«Raffaello Mille feuille»

leichtes Joghurtmousse mit Kokos
und Schokohüppen
dazu karamellisierte Ananas
und Passionsfruchtsauce

Menu 4-Gang 105.-

Menu 3-Gang 89.-

Menu 3-Gang 95.-

(ohne Käse/Dessert)

