

## Lieber Gast

### „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:  
Nordwestpazifik, mittlerer West- und Ostpazifik,  
Griechenland (Zucht), Nordsee, Asien, Westindischer Ozean

#### 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.

**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](http://www.traubeottikon.ch)



## **Gourmetmenu «Traube»**

**Rassiges Thunfischtatar**  
mit Wasabischaum und Wakamesalat\*  
auf mariniertem Gurkencarpaccio

★★★

**Rüeblicrèmesuppe mit Champagner**  
dazu hausgemachtes Scampi-Tortellini  
auf grünem Erbsenpüree

★★★

**«Duett Neptun»**  
Filet vom Loup de mer  
in Olivenöl gebraten mit gebackenem Bärenkrebs  
im Bärlauch-Tempurateig an Safransauce  
dazu Randen-Couscous und grüner Spargel  
oder

**«Surf and Turf»**  
Filetmignon vom Züri Oberländer Weidekalb  
mit Rosmarin-Senfkruste und gebratener Riesenkrevette  
an Rotweinjus dazu Bärlauch-Kartoffelstock  
und Gemüse im Knusperkörnchen

★★★

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

**«Raffaello Mille feuille»**  
leichtes Joghurtmousse mit Kokos  
und Schokohüppen  
dazu karamellierte Ananas  
und Passionsfruchtsauce

**Menu 4-Gang 105.-**

**Menu 3-Gang 89.-**

**Menu 3-Gang 95.-**

(ohne Käse/Dessert)

**Wirtschaft zur Traube**  
Kathrin und Thomas Kämpfer

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

[www.traubeottikon.ch](http://www.traubeottikon.ch)

