

Lieber Gast

„Das Glück liegt im Genuss“

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

Haben Sie Wünsche?

So teilen Sie uns diese mit, wir werden sie nach Möglichkeit erfüllen.

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, Atlantik, Mittelmeer, Nordwestatlantik, Nordostatlantik (Ostsee)

Lieferanten unseres Vertrauens

Metzgerei Buffoni, Michel Comestibles, Bianchi AG, Hofmärt Kuhn, Talacherhof Vollenweider, Käserei Camenzind, Bäckerei Nüssli, Eier Buume

Wir wünschen Ihnen einen schönen kulinarischen Aufenthalt!

Wir empfehlen...

Zur Vorspeise

Knusprige Milken vom Züri Oberländer Kalb

in Butter gebraten
auf Pastinakenpüree mit Trüffelsugo

24.-

Rentier und Elch aus Schweden/Finnland

Zur Hauptspeise

Rentierentrecôte im Kornflakesmantel

auf Rahmwirz an Glühweinjus
dazu Spätzli

52.-

Filetwürfel vom Elch

an Preiselbeersauce dazu Spätzli,
und Flower Sprouts

48.-

Gourmetmenu «Traube»

Tatar-Sandwich vom Rentier
auf Kürbiscarpaccio
mariniert mit Soja, Honig und Ingwer

★★★

Rheinfelder Swiss Shrimps
im Mohn-Tempurateig gebacken
mit grilliertem Kaki an Curryschaum

★★★

Lauchcrèmesuppe
mit Kalbsmilke im Knuspersäckli
auf Kartoffelpüree mit Wasabi

★★★

Wildfang-Seezungenröllchen
gefüllt mit Jakobsmuschel an Orangensauce
mit pikanten Süsskartoffelgnocchi
und Flower Sprouts
oder

Elch-Tournedos «Rossini»
mit gebratener französischer Entenstopfleber
im Kornflakesmantel an Trüffelsugo
dazu pikante Süsskartoffelgnocchi
auf Pastinakenpüree und Flower Sprouts

★★★

«Epoisses»
französischer Rotschimmelweichkäse
mit Birnenschutney, schwarzer Nuss
und Regi's Fruchtbrot
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

Advents-Etagere
gebranntes Mandarinen-Parfait
Lebkuchen-Panna Cotta mit Ananassalsa
Passionsfrucht-Trifle

Menu 5-Gang 120.-

Menu 4-Gang 105.-

(mit zwei Vorspeisen, Hauptspeise, Nachspeise)

Menu 3-Gang 89.-

(mit einer Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise)

Alle Preise in sFr. und inkl. 7,7% MwSt

