

## 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:  
Schweizerzucht, 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!**

### Wir empfehlen...

Zur Vorspeise

#### «Etagère à la maison»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

**29.-**

Zur Hauptspeise

#### «Rehrücken Traube»

**(Schweiz, Deutschland)**

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

1. Gang:

mit frischen Pilzen an Cognacrahmsauce  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Maroni und mariniertes Apfel

2. Gang:

an Glühweinjus dazu Polenta-Praline,  
Rahmwirz, Dörrfrüchte-Wan Tan  
und schwarzem Nusspesto

**69.- pro Person**



## Unsere Klassiker vom Reh... (Schweiz, Deutschland)

### Rehrücken 1. Gang

mit frischen Pilzen an Cognacrahmsauce,  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Maroni und mariniertes Apfel

52.-

### Rahmgeschnetzeltes

an Preiselbeersauce dazu Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl,  
Maroni und mariniertes Apfel

90g	140g
42.-	50.-

### Geschmorter «Pfeffer»

mit frischen Pilzen  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Maroni und mariniertes Apfel

klein	gross
40.-	50.-

## Für fleischlose Jäger...

### «Herbstliches Allerlei»

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni,  
Pilzkörbchen, Dörrfrüchte-Knusperbeutel,  
Rahmwirz, Preiselbeeren,  
mariniertes Apfel  
und Kürbis-Kartoffelstock

40.-



## **Vegetarisches Herbstmenu**

### **Knuspriges Tatar-Sandwich**

von Rande und Apfel  
auf mariniertem Rettichcarpaccio  
mit süss-saurem Kürbis und Meaux-Senfeis

★★★

### **Apfel-Ingwercrèmesuppe**

mit Dörrfrüchte-Ricotta-Knusperbeutel,  
schwarzer Nuss und Granatapfel

★★★

### **Hausgemachte Kürbis-Tortellini**

auf Rahmwirz an Rüeblischaum  
mit Rosenkohl und Maroni

★★★

### **«Maroni-Trifle»**

Vermicelles-Espuma  
mit Zwetschgenkompott und Meringues  
vom Wisliger Beck

**4-Gang 85.-**

**3-Gang 70.-**

**3-Gang 75.-**

(ohne Dessert)



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)



## Unsere beliebten Klassiker...

### Vorspeisen...

#### **Bunter Blattsalat**

mit Trauben, Feigen, Granatapfel  
und geröstetem Kernenmix  
an Himbeerdressing  
auf Wunsch: mit Rehschinken

15.-  
+5.-

#### **Avocado-Mangosalat**

mit geröstetem Kernenmix  
auf Chili-Limonenjoghurt  
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

#### **Knuspriges Mille feuille**

vom Helvetic Rauchlachs aus Rubigen  
mit Avocado und Apfel  
an Wasabischaum

26.-

#### **„Pilztöpfchen“**

sautierte frische Pilze  
mit Cipolotti, Cognac und Rahm  
unter der Blätterteighaube

21.-

\*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.



## Unsere beliebten Klassiker...

### vom Thurgauer Weiderind...

#### Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste		
an Rotweinjus dazu Safranrisotto	120g	180g
und Gemüse vom Hofmärt	52.-	65.-

(Unsere Garstufen: stark blutig, blutig, rosa, gut durch)

### vom Züri Oberländer Weidekalb...

#### Trube Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli		
und Sternenberger Bergkäse	120g	240g
auf Preiselbeeren dazu «Züri Frites»*	40.-	55.-

#### Rahm-Filetwüfel

mit Apfel, Cipolotti und Calvados	100g	150g
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln	49.-	64.-

### aus Schweizer Aquakultur...

#### Helvetic Lachsforellenfilet

in Olivenöl gebraten		
an Rüeblischaum		
dazu Kürbis-Kartoffelstock	100g	150g
und Rahmwirz	42.-	54.-

\*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

