

## 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...

#### Rentier und Elch aus Schweden/Finnland

Zur Vorspeise

#### **Knuspriges Tatar-Sandwich vom Rentier**

auf mariniertem Rettichcarpaccio

**25.-**

Zur Hauptspeise

#### **Entrecôte vom Rentier**

im Kornflakesmantel

mit Rahmwirz an Randenschaum

dazu hausgemachte Süsskartoffelgnocchi

**90g → 45.-**

**130g → 55.-**

#### **Filetwürfel vom Elch**

mit Cipolotti an Preiselbeersauce

dazu Kürbis-Kartoffelstock und Spinat-Schmarren

**100g → 48.-**

**150g → 58.-**



## Vegetarisches Menu

### «Karamellisierter Ziegenfrischkäse»

auf grilliertem Persimon-Kaki und Randen-Couscous mit  
Sesam an Honig-Soja-Marinade

★★★

### «Crèmesuppe von der Bodenrübe»

mit Safran und Kürbis-Ricotta-Tortelloni  
auf Lauchbeet

★★★

### «Onsen Ei»

Thurbentaler Freilandeier eine Stunde bei 65°C  
Wassertemperatur gegart  
auf Pastinakenpüree an Randenschaum  
dazu Süsskartoffelgnocchi und Spinat-Schmarren

★★★

### «Dessert-Variation»

Gewürz-Panna cotta mit Mandarine  
gebranntes Passionsfruchtparfait  
Maroni-Trifle mit Zwetschge

**4-Gang 89.-**

**3-Gang 72.-**

**3-Gang 76.-**

(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...

#### Nüsslisalat

mit Knusper-Früchten, Granatapfel,  
Cranberry und geröstetem Kernenmix  
an Himbeerdressing

15.-

#### Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix  
auf Chili-Limonenjoghurt  
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

#### Knuspriges Mille feuille

von kalt geräucherter Lachsforelle  
aus Rubigener Zucht  
mit Avocado und Apfel  
an Wasabi-Espuma

26.-

#### «Gebackene Lucky Shrimps aus Winterthur»

auf grilliertem Persimon-Kaki  
und Randen-Couscous mit Sesam  
an Honig-Soja-Marinade

2Stk. 26.-

3Stk. 32.-

\*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...

#### Truube Cordon bleu

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

#### Rahm-Filetwürfel

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| mit Apfel und Cipolotti         |      |      |
| an Calvadosauce                 | 100g | 150g |
| dazu Rösti aus rohen Kartoffeln | 49.- | 64.- |

### vom französischen Geflügel...

#### Barberie-Entenbrust

|                            |               |               |
|----------------------------|---------------|---------------|
| an Glühweinjus             |               |               |
| mit Kürbis-Kartoffelstock, |               |               |
| Rahmwirz und Maroni        | klein<br>36.- | gross<br>48.- |

\*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

