

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, Westindischer Ozean, Nordostatlantik, Ostsee

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 Hauptspeise

„Château Briand“

vom Thurgauer Weiderind

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

1. Gang:

an schwarzem Trüffelsugo

dazu Safranrisotto und Gemüse vom Hofmärt

2. Gang:

an Randenschaum

dazu Kartoffel-Rüeblistampf

und Rahmwirz

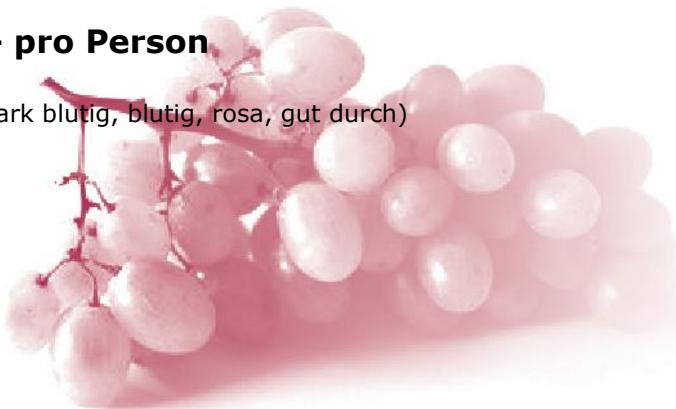
70.- pro Person

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

Wirtschaft zur Traube
Kathrin und Thomas Kämpfer

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

www.traubeottikon.ch



Vegetarisches Menu

«Karamellisierter Ziegenfrischkäse»

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

★★★

«Champagnercrèmesuppe»

mit Safran und frischem schwarzem Wintertrüffel

★★★

«Pochiertes Turbenthaler Freilandei»

auf Pastinakenpüree an Randenschaum
dazu Süßkartoffelgnocchi und Spinatschmarren

★★★

«Raffaello Mille feuille»

Leichtes Joghurtmousse mit Kokos
und Schokohüppen dazu karamellisierte Ananas
und Passionsfruchtsauce

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.



Unsere Vorspeisenklassiker...

Nüsslisalat

mit Knusper-Früchten, Granatapfel,
Cranberry und geröstetem Kernenmix
an Himbeer-dressing

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.-

Knuspriges Tatar-Sandwich

vom Thurgauer Weiderind
auf mariniertem Rettichcarpaccio

24.-

«Etagère à la maison»

bestückt mit drei kleinen Leckereien
aus unserem Sortiment

28.-



Unsere beliebten Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetwürfel «Pommery»

mit Cipolotti an Körnersenfsauce
dazu Safranrisotto
und Spinatschmarren

120g	180g
49.-	64.-

«Suure Mocke»

marinierter Sauerbraten
im Rotwein geschmort
dazu Kartoffel-Rüeblistampf
und Gemüsekörbchen

klein	gross
38.-	48.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Truube Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli
und Sternenberger Bergkäse
auf Preiselbeeren dazu «Züri Frites»*

120g	240g
40.-	55.-

Rahm-Filetwürfel

mit Apfel und Cipolotti
an Calvadossauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
49.-	64.-

vom Schweizer Weidelamm...

Geschmorte Vorderhaxe

auf Pastinakenpüree an Rotweinjus
dazu Süßkartoffelgnocchi

400g mit Knochen	52.-
------------------	------

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

