

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, Asien, Nordwestpazifik, Mittlerer Ostatlantik,
Griechenland (Zucht)

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

«Herbst-Etagère»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

- ↳ Rendentatar, Süsskartoffelchips, Jakobsmuschel
- ↳ Rotkrautsorbet, Kürbiscarpaccio, Maroni, Hirschfiletmöckli
- ↳ Kürbis-Burata-Trifle, Kürbiskernen und Öl

24.-

Zur Hauptspeise

„Rehrücken Traube“ (Österreich)

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

1. Gang:

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

2. Gang:

an Glühweinjus dazu Kürbis-Kartoffelstock,
Rahmwirz und Pesto von der schwarzen Nuss

70.- pro Person



Vegetarisches Herbstmenu

«Herbst-Etagère»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

- ↳ Randentatar, Süsskartoffelchips, Chili-Limonenjoghurt
- ↳ Rotkrautsorbet, Kürbiscarpaccio, karamellisierten Maroni
- ↳ Kürbis-Burata-Trifle, Kürbiskernen und Öl

★★★

Apfel-Ingwercrèmesuppe «Waldorf»

mit gebackenem Sellerie-Knusperröllchen,
schwarzer Nuss und Apfelchutney

★★★

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Tortellini

auf Rahmwirz an Randenschaum
dazu 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.



Unsere beliebten Klassiker...

Vorspeisen...

Illauer Nüsslisalat

mit Trauben, Feigen, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

16.-

auf Wunsch:

mit geräuchertem Rehschinken

+6.-

Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix
und Granatapfel
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

17.-

Knuspriges Mille feuille

von Lostallo Rauchlachs
mit Avocado und Apfel
an Wasabischaum

26.-



Unsere Klassiker vom Reh... (Österreich)

Rehrücken 1. Gang

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

100g
52.-

Rahm-Filetwürfel

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

90g	140g
45.-	55.-

Geschmorter «Pfeffer»

mit frischen Pilzen
dazu Kürbis-Kartoffelstock,
Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und marinierter Apfel

klein	gross
40.-	50.-

Für fleischlose Jäger...

«Herbstliches Allerlei»

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni,
Pilztöpfli, Rahmwirz,
Preiselbeeren, marinierter Apfel,
Sellerie-Knusperröllchen und Spätzli

40.-



Unsere beliebten Klassiker...

Hauptspeisen...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste
an Olivenöl-Hollandaise mit Meaux-Senf
dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

120g	180g
55.-	69.-

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

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Trube Cordon bleu

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

120g	240g
41.-	55.-

Rahm-Filetwürfel

mit Apfel und Cipolotti
an Calvadosrahmsauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
50.-	64.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

