

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,
Nordostatlantik, Ostsee, Asien, mittlerer West- und Ostpazifik

Lieferanten unseres Vertrauens

Metzgerei Buffoni, Michel Comestibles, Bianchi AG, Hofmärt Kuhn,
Talacherhof Vollenweider, Käserei Camenzind, Bäckerei Nüssli und weitere

Wir wünschen Ihnen einen schönen kulinarischen Aufenthalt!

Wir empfehlen...

Zur Vorspeise

«Etagere à la maison»

bestehend aus drei kleinen Vorspeisen
aus unserem Sortiment

29.-

Zur Hauptspeise

Kotelette

vom Züri Oberländer Weidekalb

paniert mit Bärlauchcrème fraîche

dazu Frühlingkartoffeln

und weisse Flaacher Spargeln aus dem Ofen

ca. 350g

69.-



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



Vegetarisches Frühlingsmenu

Lauwarmer Salat

von weissen Flaacher Spargeln
mit pochiertem Züri Oberländer Freilandei
dazu Frischkäse-Brotchip
mit Radieschen und Cherrytomaten

★★★

Karottencrèmesuppe mit Champagner

und Morchelknusperbeutel auf Erbsenpüree

★★★

Gebackene grüne Flaacher Spargel

im Tempurateig mit Kurkuma und Rapssamen
auf Balsamico-Erdbeeren dazu Bärlauch-Couscous

★★★

„Rhabarber-Trifle“

Vanille-Mascarponeschaum
mit Rhabarberkompott und Meringues
von der Bäckerei Nüssli

4-Gang 79.-

3-Gang 68.-

Unsere Vorspeisenklassiker...

Bunte Blattsalat-Bowl

mit Radieschen, Cherrytomaten
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

auf Wunsch:

mit Bianchi's Swiss Wagyu Bresaola

+6.-

Avocado-Mangosalat

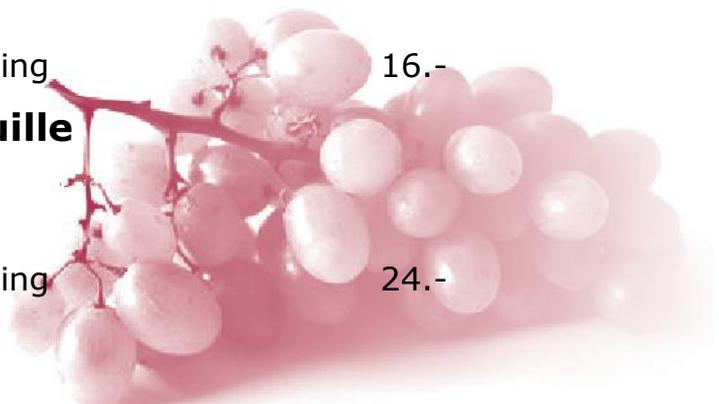
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

Knuspriges Mille feuille

vom Helvetic Rauchlachs
(Fischzucht Rubigen),
Avocado und Apfel
an Zitronen-Olivenöldressing

24.-



Unsere Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Bärlauchkruste

an Rotweinjus dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

130g	180g
53.-	66.-

Filetwürfel «Pommery»

mit grünem Spargel und Cipolotti

an Meaux-Senfsauce
dazu Bärlauch-Kartoffelstock

100g	150g
48.-	62.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli
und Sternenberger auf Preiselbeeren
dazu „Züri Frites“*

120g	240g
39.-	50.-

Rahm-Filetwürfel

mit Apfel und Cipolotti

an Calvadosauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
45.-	58.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

Alle Preise in sFr. und inkl. 8,1% MwSt.

