

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, westindischer Ozean

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

«Helvetic Lachs-Etagere»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

- ↪ Krokette vom Stremel-Lachs auf Gurkencarpaccio
- ↪ Handgeschnittenes Tatar mit grünem Spargel
- ↪ Mille feuille vom Rauchlachs mit Apfel und Avocado

29.-

Zur Hauptspeise

vom Neftenbacher Freiland Duroc-Säuli

für zwei Personen...

600g Metzger-Kotelette Dry Aged im Meersalzteig gebacken

auf grünem Erbsenpüree an Trüffelsugo
dazu Rahmpolenta

pro Pers.

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 Eierschwämmli-Knusperbeutel
auf grünem Erbsenpüree

★★★

Gebackener grüner Spargel

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

★★★

Erdbeertraum

Soufflé mit Mandeln/geeister Cappuccino/
Panna cotta mit Pfefferminzesabayon

4-Gang 79.-

3-Gang 68.-

Unsere Vorspeisenklassiker...

Bunte Blattsalat-Bowl

mit Radieschen, Cherrytomaten
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

Avocado-Mangosalat

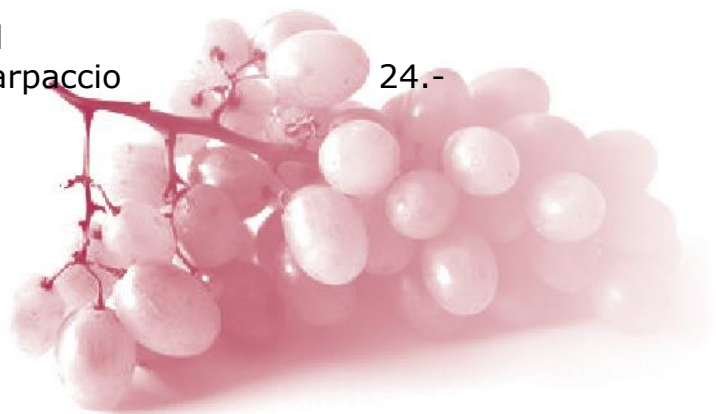
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

Tatar-Sandwich

vom Thurgauer Weiderind
auf mariniertem Gurkencarpaccio

24.-



Unsere Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste an Rotweinjus dazu Safranrisotto und Gemüse vom Hofmärt	130g 53.-	180g 66.-
---	--------------	--------------

Filetwürfel «Pommery»

mit grünem Spargel und Cipolotti an Meaux-Senfsauce dazu Safranrisotto und Eierschwämmli-Knusperbeutel	100g 48.-	150g 62.-
--	--------------	--------------

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli und Sternenberger Bergkäse auf Preiselbeeren dazu „Züri Frites“*	120g 39.-	240g 50.-
---	--------------	--------------

vom hiesigem Freiland Duroc-Säuli...

Rahm-Filetwürfel

mit frischen Eierschwämmli à la crème und Cipolotti dazu Rösti aus rohen Kartoffeln	100g 45.-	150g 58.-
---	--------------	--------------

vom Helvetic-Zuchtlachs aus Rubigen...

Filetmittelstück

in Olivenöl gebraten an Safransauce dazu Wasabi-Kartoffelstock und grüne Spargeln im Knusperchörbli	100g 48.-	150g 59.-
---	--------------	--------------

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

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

