

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, Griechenland (Zucht)

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!



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



Vegimenu «Traube»

Randen-Frischkäsetatar

auf mariniertem Rettichcarpaccio
mit frittierte Karpnöpfele im Tempurateig
und Wasabischaum

★★★

Rüeblicrèmesuppe

mit Morchel-Knuspersäckli
auf grünem Erbsenpüree

★★★

Kemptthaler Planted Steak

im Kornflakesmantel auf Frühlingszwiebeln
gewürzt mit Chili an Honig-Sojamarinade
dazu Safranrisotto mit Bärlauch

★★★

«Schalkino»

Hausgemachter Blauschimmelkäse
von der Käserei Camenzind/Schalchen
auf karamellisierter Birne und Regi's Früchtebrot
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

Amaretto Parfait

mit Apfel-Knuspersäckli
an Glühweinschaum

4-Gang 85.-

3-Gang 70.-

3-Gang 75.-

(ohne Käse/Dessert)



Unsere Vorspeisen...

Etagère «à la maison»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

28.-

Knuspriges Mille feuille

vom schottischen Rauchlachs
mit Avocado und Apfel
an Wasabischaum

24.-

Carpaccio vom Swiss Wagyu Bresaola

mit Randen-Frischkäsetatar,
Wasabischaum
und frittierte Kapernäpfel im Tempurateig

25.-

Nüsslisalat

mit getrockneten Früchten, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

Avocado-Mangosalat

auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

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



Unsere Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste

an Rotweinjus dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

120g	180g
52.-	65.-

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

vom Emmentaler Weidelamm...

Rückenfilet

mit Rosmarin-Senfkruste

auf Frühlingszwiebeln

gewürzt mit Chili an Rotweinjus
dazu Safranrisotto mit Bärlauch

90g	140g
42.-	55.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli

und Sternenberger Bergkäse

auf Preiselbeeren dazu «Züri Frites»*

120g	240g
40.-	55.-

Filetwürfel

mit frischen Morcheln

an Cognacrahmsauce

dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
49.-	64.-

aus Schweizer Aquakultur...

Filet vom Alpenzander

in Olivenöl gebraten

mit frischen Morcheln ä la crème

dazu Kartoffel-Rüeblistampf

Und Gemüse vom Hofmärt

100g	150g
45.-	55.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

