

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:
Nordwestpazifik, mittlerer West- und Ostpazifik,
Griechenland (Zucht), Nordsee, Asien, Westindischer Ozean

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

Frische weisse Flaacher Spargeln

mit Gemüsevinaigrette oder Chili-Limonenjoghurt
dazu Buffoni's Hausrohschinken

**mit Schinken 35.-
ohne Schinken 29.-**

Zur Hauptspeise

Tagliata von Bianchi's Wagyu Huft

auf grünem Erbsenpüree
an Trüffelsugo
dazu Frühlingskartoffeln
und grüne Schweizer Spargeln

68.-

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



Vegetarischer Lunch

Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Gebackene grüne Spargeln

im Bärlauch-Tempurateig an Safransauce
mit Randen-Couscous

★★★

«Passionsfrucht-Trifle»

Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
vom Wisliger Beck

Komplett **58.-**
ohne Dessert **48.-**

Rösti-Schmaus am Mittag...

«Traube»

Tatar vom Thurgauer Weideochsen
mit pochiertem Tösstaler Landei
serviert auf Rösti aus rohen Kartoffeln

32.-



Unsere Vorspeisenklassiker...

Bunter Blattsalat

mit Knusper-Früchten, Granatapfel, Cranberry
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

Knuspriges Mille feuille

vom Schweizer Lostallo Rauchlachs
mit Avocado und Apfel
an Wasabischaum

26.-

Unsere Hauptspeisen-Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste
an Rotweinjus dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

120g	180g
54.-	68.-

(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
40.-	55.-

Rahmgeschnetzeltes

mit Apfel und Cipolotti
an Calvadosrahmsauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
40.-	50.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

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

