

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, Mittlerer Ostatlantik, Asien,
Nordwestpazifik, 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...

Sommer-Special

«Kaltes Buffet Neptun» serviert uf äm Täller

marinierte Languste, Thunfisch-Tatar,
Shrimps-Knusperröllchen, Stremellachs-Praline,
Lostallo-Rauchlachsrose, Flusskrebs-Tortilla,
Pulposalat, Schwertfischbresaola, Alpenzanderchnusperli
Wakamesalat*, Zitronen-Olivenöldressing
und Wassermelone

als Hauptspeise **55.-**

als Vorspeise für zwei Personen **29.-/Pers.**
(für jedes weitere Gedeck plus 2.-)

Wirtschaft zur Traube
Kathrin und Thomas Kämpfer

Kyburgstrasse 17
8307 Ottikon bei Kempthal
Tel. 052 345 12 58
Fax 052 345 14 13

www.traubeottikon.ch



Vegetarischer Lunch

Avocado-Mangosalat

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

★★★

Spinatschmarren

mit gebackenen Polenta-Pralinen
auf frischen Eierschwämmli à la crème

★★★

«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

36.-



Unsere Vorspeisenklassiker...

Bunter Blattsalat

mit zweierlei Melonen, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

«Türmli Caprese»

von Schweizer Rispentomaten
und Mozzarella an Basilikumdressing
dazu ein Tomaten-Burata-Trifle

17.-

Unsere Hauptspeisen-Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste
an Olivenöl-Hollandaise mit Meauxsenf
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 Meauxsenf, Mostbröckli
und Sternenberger Bergkäse
auf Tomatenchutney dazu «Züri Frites»*

120g	240g
41.-	55.-

Rahmgeschnetzeltes

mit frischen Eierschwämmli
und Cipolotti an Cognacrahmsauce
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

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

