

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



Vegetarischer Frühlings-Lunch

Lauwarmer Salat

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

★★★

Gebackene grüne Spargel

im Tempurateig mit Kurkuma
und Rapssamen an Rüeblischaum

★★★

«Rhabarber-Trifle»

Vanille-Mascarponeschaum
mit Rhabarberkompott und Meringues
von der Bäckerei Nüssli

Komplett **59.-**
ohne Dessert **49.-**

Rösti-Schmaus am Mittag...

«Traube»

Tatar vom Thurgauer Weideochsen
mit pochiertem Züri Oberländer Freilande
serviert auf Rösti aus rohen Kartoffeln

70g/140g
32.-/48.-



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,
Avocado und Apfel

24.-

Unsere Klassiker...

vom Thurgauer Weideochsen...

Filetmignon

mit Bärlauchkruste
an Rotweinjus dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

130g	180g
53.-	66.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Cordon bleu

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

120g	240g
39.-	50.-

Rahmgeschnetzeltes

mit Apfel, Cipolotti und Calvados
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

90g	140g
39.-	49.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

