

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

«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

«Maibock»

Entrecôte vom österreichischen Reh
im Baguettmantel auf grünem Erbsenpüree
an Trüffelsugo dazu Rahmpolenta

52.-

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

★★★

Gebackener grüner Spargel

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

★★★

«Passionsfrucht-Trifle»

Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
von der Bäckerei Nüssli

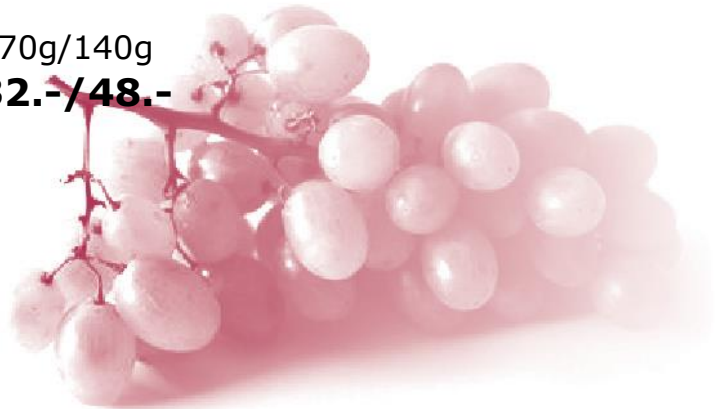
Komplett **59.-**
ohne Dessert **49.-**

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.-

Avocado-Mangosalat

auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

16.-

Unsere Klassiker...

vom Thurgauer Weideochsen...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste
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.

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

