

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



Vegetarischer Winter-Lunch

Avocado-Mangosalat
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

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

★★★

«Passionsfrucht-Trifle»
Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
von der Bäckerei Nüssli

Komplett **52.-**
ohne Dessert **42.-**

Rösti-Schmaus am Mittag...

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

32.-



Unsere Vorspeisenklassiker...

Nüsslisalat

mit getrockneten Früchten, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

Etagère «à la maison»

bestückt mit drei kleinen Leckereien

28.-

Klassiker vom Schweizer Fleisch...

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 Züri Oberländer Weidekalb...

Cordon bleu

gefüllt mit Körnersenf, Mostbröckli
und Sternenberger Bergkäse
auf Preiselbeeren dazu «Züri Frites»*

120g	240g
40.-	55.-

Rahmgeschnetzeltes

mit Apfel und Cipolotti
an Calvadossauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
39.-	52.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

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

