

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, 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

Knuspriges Roastbeef-Sandwich

vom Schweizer Hirsch mit Körner-Senfmayonnaise
auf mariniertem Rettichcarpaccio

24.-

Zur Hauptspeise

„Rehrücken Traube“ (Österreich, Deutschland)

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

1. Gang:

mit frischen Pilzen an Cognacrahmsauce,
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und marinierter Apfel

2. Gang:

an Glühweinjus dazu Polenta-Praline,
Rahmwirz, Dörrfrüchte-Wan Tan
und schwarzem Nusspesto

69.- pro Person



Vegetarischer Lunch

Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

«Herbstliches Allerlei»

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni,
Pilzkörbchen, Dörrfrüchte-Knusperbeutel,
Rahmwirz, Preiselbeeren,
marinierter Apfel und Spätzli

★★★

«Maroni-Trifle»

Vermicelles-Espuma
mit Zwetschgenkompott und Meringues
vom Wisliger Beck

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

Unsere Vorspeisenklassiker...

Nüsslisalat

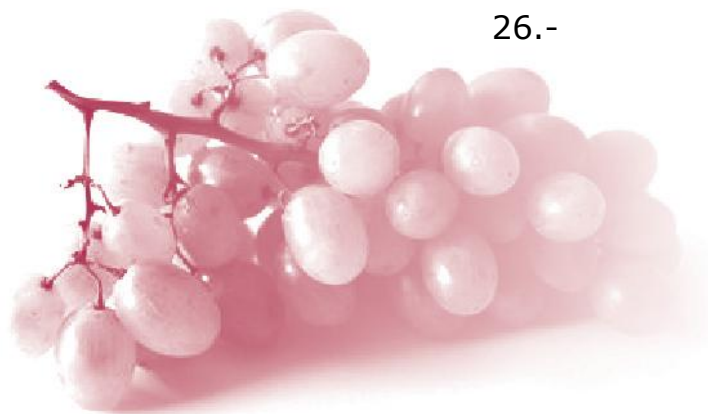
mit Trauben, Feigen, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing
auf Wunsch: mit Rehschinken

15.-
+5.-

Knuspriges Mille feuille

vom Helvetic Rauchlachs aus Rubigen
mit Avocado und Apfel
an Wasabischaum

26.-



Unsere Klassiker vom Reh... (Österreich, Deutschland)

Rehrücken 1. Gang

mit frischen Pilzen an Cognacrahmsauce,
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und mariniertes Apfel

52.-

Rahmgeschnetzeltes

an Preiselbeersauce dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und mariniertes Apfel

90g	140g
42.-	50.-

Unsere Klassiker 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 Calvadosrahmsauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g	150g
42.-	54.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

mit Rosmarin-Senfkruste
an Trüffelsugo dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmört

120g	180g
52.-	65.-

(Unsere Garstufen: stark blutig, blutig, rosa, gut durch)

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

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

