

Lieber Guest

„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, Nordwestpazifik, mittlerer West- und Ostpazifik

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

«Etagère à la maison»

bestückt mit drei kleinen Leckereien
aus unserem Sortiment

28.-

Zur Hauptspeise

„Château Briand“

vom Thurgauer Weiderind

ab 2 Personen serviert in zwei Gängen

1. Gang:

an schwarzem Trüffelsugo

dazu Safranrisotto und Gemüse vom Hofmärt

2. Gang:

an Randenschaum

dazu Kartoffel-Rüeblistampf und Rahmwirz

70.- pro Person

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



Vegetarischer Lunch

Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Pochiertes Thurbentaler Freilandei

auf Pastinakenpüree an Randenschaum
dazu Süßkartoffelgnocchi
und Spinatschmarren

★★★

«Passionsfrucht-Trifle»

Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
vom Wisliger Beck

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



Unsere Vorspeisenklassiker...

Nüsslisalat

mit Knusper-Früchten, Granatapfel, Cranberry und geröstetem Kernenmix
an Himbeer Dressing

15.-

Knuspriges Mille feuille

vom Helvetic Rauchlachs aus Rubigener Zucht
mit Avocado und Apfel
an Wasabischaum

26.-

Unsere Hauptspeisen-Klassiker...

vom Thurgauer Weiderind...

«Suure Mocke»

marinierter Sauerbraten
im Rotwein geschmort
dazu Kartoffel-Rüeblistampf
und Gemüsekörbchen

klein 38.- gross 48.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Truube 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 40.- 150g 50.-

*entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison.

