

Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Menu 1

Gebratene Wildfang Riesenkrevetten
mit Apfelchutney
auf Kürbiscarpaccio mariniert mit Soja,
Ingwer und Honig

★★★

„Mariage“
vom Schweizer Rinds- und Kalbsfilet
an Trüffelsugo dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

„Heisse Liebe“
Lauwarmes Schoggiküchlein
auf gerührtem Himbeersorbet

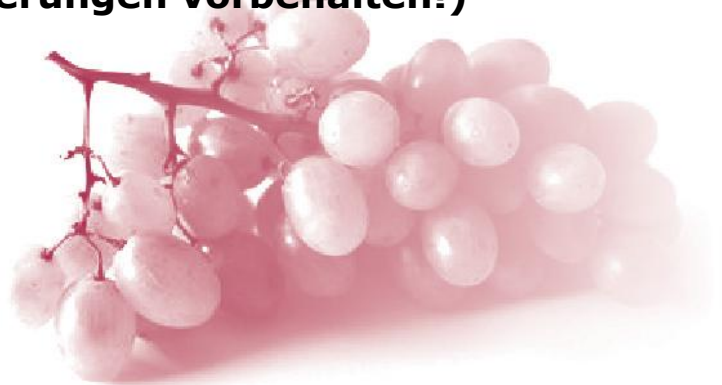
Menu 3Gang 90.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

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



Menu 2

Kaltgegarter Thunfisch
mit Wasabikrème fraîche,
Wakame-Salat und Olivenölkaviar

★★★

Entrecôte vom Thurgauer Weideochsen
an Rotweinjus
dazu Kürbis-Kartoffelstock
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

Katalanische Crème
mit Vanilleglace

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)



Menu 3

Knuspriges Mille feuille
von schottischem Rauchlachs
mit Apfel und Avocado
an Wasabischaum

★★★

Züri Oberländer Kalbrücken
am Stück niedergegart an Waldpilzsauce
dazu Spätzli
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

Dessertvariation
(4 Komponenten)

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)



Menu 4

Avocado-Mangosalat
auf Chili-Joghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Suppe der Saison

★★★

Cordon bleu
vom Züri Oberländer Weidekalb
mit Mostbröckli, Sternenberger und Körnersenf
dazu Pommes frites
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

„Passionsfrucht-Trifle“
Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
vom Wisliger Beck

Menu 4Gang 85.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

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



Menu 5

Nüsslisalat (Saison)
an Kathrin's Dressing
mit wachweichem Turbenthaler Landei
im Körbli

★★★

Rehentrecôte aus österreichischer Jagd
mit frischen Waldpilzen an Cognacrahmsauce
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

★★★

«Maroni-Trifle»
Vermicelleschaum
mit Zwetschgenkompott und Meringues
vom Wisliger Beck

Menu 3Gang 85.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

**Gerne stellen wir Ihnen auch
ein Menu nach Ihren Wünschen
zusammen!!!**



Vegi-Menu

Knuspriges Mille feuille
von frischen Waldpilzen und Cipolotti
mit Cognac und Rahm

★ ★ ★

«Herbstliches Allerlei»
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni,
Apfelchutney, Knusperbeutel,
Kürbis-Kartoffelstock, Randenschaum

★ ★ ★

«Maroni-Trifle»
Vermicelles-Espuma
mit Zwetschgenkompott
und Meringues vom Wisliger Beck

Menu 3Gang 68.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

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



Bankett-Checkliste

Firma:

Datum des Anlasses:

Kontaktperson:

Ankunftszeit:

Strasse:

Personenzahl:

Plz, Ort:

Telefon Privat:

Art der Rechnung:

Telefon G:

Bargeld, Kreditkarte, Twint

E-Mail:

(Maestro, Visa,
Mastercard, Amexco)

Apéro:

Häppli-Pyramide 9.-/Pers.
Saisonale Früchte-Bowle
(ohne Alkohol) 20.-/Liter

Menu:

Allergien:

Vegi:

Getränke z. Apéro:

Wein zum Essen:

Andere Getränke:

Kaffee etc.:

Degistif:

Menukarten 1.-sFr. pro Stück

Menukarten Titel:

Dekoration:

Aufwandspauschale:

(diese beinhaltet unsere saisonale Standarddekoration)

(für besondere Dekorationswünsche ist der Veranstalter selbst verantwortlich)

☞ bis 20 Personen 50.-sFr.

☞ ab 21 Personen 80.-sFr.

