

## Menuvorschlage fur Gesellschaften ab 10 Personen

### Menu 1

Kaltgegarter Thunfisch  
mit Wasabicreme fraiche,  
Wakame-Salat und Olivenolkaviar

★ ★ ★

„Mariage“  
vom Schweizer Rinds- und Kalbsfilet  
an Truffelsugo dazu Safranrisotto  
und Gemuse vom Hofmart

★ ★ ★

„Heisse Liebe“  
Lauwarmes Schoggikuchlein  
auf geruhrtem Himbeersorbet

### Menu 3Gang 90.-

**(saisonale anderungen vorbehalten!)**

Wirtschaft zur Traube  
Kathrin und Thomas Kampfer

Kyburgstrasse 17  
8307 Ottikon bei Kempththal  
Tel. 052 345 12 58  
Fax 052 345 14 13

[www.traubeottikon.ch](http://www.traubeottikon.ch)



## Menu 2

Avocado-Mangosalat  
auf Chili-Joghurt  
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Duett vom Thurgauer Apfelsäuli  
geschmorte Backe und gebratenes Filet  
mit 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 mit Apfel  
an Calvadosauce dazu Spätzli  
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

Dessertvariation  
(4 Komponenten)

**Menu 3Gang 89.-**

**(saisonale Änderungen vorbehalten!)**



## Menu 4

Nüsslisalat  
an Himbeerdressing  
mit getrockneten Früchten, Granatapfel  
und geröstetem Kernenmix

★★★

Suppe der Saison

★★★

Cordon bleu  
vom Züri Oberländer Weidekalb  
mit Mostbröckli, Sternenberger und Körnersenf  
dazu «Züri 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](http://www.traubeottikon.ch)



## Vegi-Menu

Knuspriges Mille feuille  
von Randen-Frischkäse-Tatar  
auf mariniertem Rettichcarpaccio

★★★

«Oeufs florentine»  
pochiertes Tösstaler Landei  
auf Winter-Rahmspinat  
dazu hausgemachte Süsskartoffelgnocchi,  
Pastinakenpüree und Flower Sprouts

★★★

«Passionsfrucht-Trifle»  
Vanille-Mascarponeschaum  
mit Passionsfrucht 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](http://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.

**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](http://www.traubeottikon.ch)

