

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, Mittlerer Ostatlantik, Asien,
Nordwestpazifik, 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!



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



Gourmetmenu Glutenfrei

«Etagère» von dreierlei Tatar

- ↗ Thurgauer Weiderind mit Olivendrops
- ↗ Avocado-Apfel, Chili-Limonenjoghurt
- ↗ Thunfisch, Wakame* und Wasabischaum

★★★

Rock Lobster

Lauwarmer Langustenschwanz
auf grillierter Wassermelone
mariniert mit Ingwer, Soja und Honig

★★★

Saltimbocca

vom Schweizer Alpenzucht-Zander

mit Salbei und Illauer Rohschinken
auf feinem Ratatouille an Zitronen-Olivenöldressing
dazu Safranrisotto
oder

Filet vom Züri Oberländer Weidekalb

im Pinienkernenmantel mit frischen Eierschwämmli
dazu Safranrisotto und Ratatouille

★★★

Frische Beeren

mit Pfefferminzsabayon
und Himbeersorbet

Menu 4-Gang 108.-

Menu 3-Gang 92.-

Menu 3-Gang 98.-

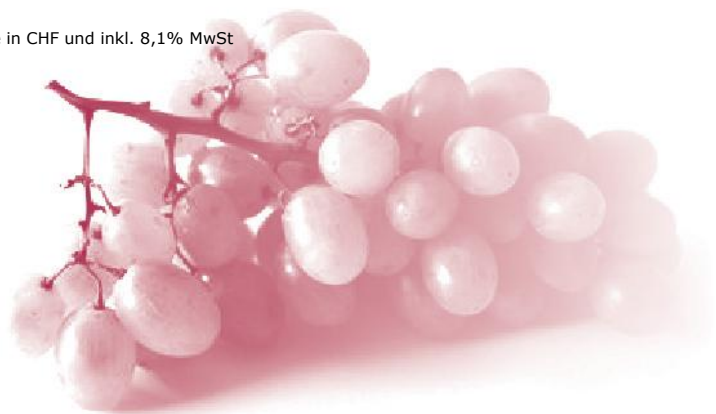
(ohne Käse/Dessert)

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

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



Unsere beliebten Klassiker Glutenfrei...

Vorspeisen...

Bunter Blattsalat

mit zweierlei Melonen, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix
an Himbeerdressing

15.-

Avocado-Mangosalat

mit geröstetem Kernenmix und Granatapfel
auf Chili-Limonenjoghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

17.-

«Türmli Caprese»

von Schweizer Rispen Tomaten
und Mozzarella an Basilikum dressing
dazu ein Tomaten-Burata-Trifle

17.-

Unsere beliebten Klassiker...

Hauptspeisen...

vom Thurgauer Weiderind...

Filetmignon

an Olivenöl-Hollandaise mit Meauxsenf
dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

120g 180g

55.- 69.-

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

Rassiges Tatar

mit pochiertem Tösstaler Freilande
serviert auf Rösti aus rohen Kartoffeln

70g 140g

36.- 48.-

vom Züri Oberländer Weidekalb...

Rahm-Filetwürfel

mit frischen Eierschwämmli
und Cipolotti an Cognacrahmsauce
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln

100g 150g

50.- 64.-

