

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



Unser Business-Lunch Glutenfrei

«Kaltschale Caprese»
von Schweizer Rispen Tomaten
mit Schangnauer Büffelmozzarellini
und Burata-Trifle
oder
Avocado-Mangosalat
mit geröstetem Kernenmix und Granatapfel
auf Chili-Limonenjoghurt an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Filetwürfel vom Züri Oberländer Weidekalb
mit frischen Eierschwämmli à la crème
dazu Rösti aus rohen Kartoffeln
oder

Filet vom Schweizer Alpenzuchtzander
in Olivenöl gebraten
mit Safranrisotto und Ratatouille

★★★

«Schalkino»
Hausgemachter Blauschimmelkäse
der Käserei Camenzind/Fehraltorf
mit Balsamico-Erdbeeren
(Wir empfehlen: Vin de Liqueur, AOC Zürichsee, Spirit & Soul 5cl 10.-)
oder

«Saisonier»
Frische Beeren
mit Pfefferminzsabayon
und Himbeersorbet

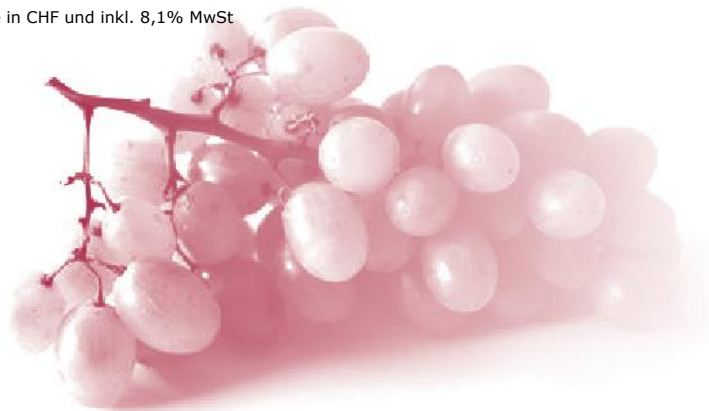
Komplett **68.-**
ohne Dessert **59.-**

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.-

«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-Geschnetzeltes

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

100g 150g

40.- 50.-

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

