



WILLKOMMEN IN DER TRAUBE

Das ganze Team vom Gasthof Traube heisst Sie herzlich willkommen.
Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen und sich von uns verwöhnen lassen.

Unsere Gerichte sind frisch zubereitet, regional, saisonal und phänomenal.

Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft.

Ihre Kathrin & Team



VORSPEISEN
ETWAS KLEINES & LEICHTES ZUM STARTEN

Blatssalat Frisches Grün	8.00
Gemischter Salat Marktfrische, saisonale Gemüse	9.00
Nüsslisalat Mit Ei und Croûtons	10.50
Mit Eierschwämmli und Speck	15.00
<i>Dressing: Italienisch oder französisch</i>	
Dättliker Weisswein - Suppe Schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon	9.50
Steinpilz - Creme Klassisches Herbst Súppli	9.50
Zitronengras - Suppe Mit gebratener Krevette	11.50
Randen - Carpaccio Zweifarbige Randen mit Feige, Nüssen und Feta	11.00
Wild - Carpaccio An fruchtiger und nussiger Komponente sowie Parmesan	15.50
Rucola - Salat Mit Parmesan und Tomaten an Balsamico - Dressing	9.50
Wahlweise mit 50g Rindsfiletstreifen	17.50



HAUPTSPEISEN
SAISONALE WILDSPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer

Mit Rotkraut, Marroni, Weisswein-Birne,
gebratene Silberzwiebeli und Speck dazu Spätzli 34.50

Rehschnitzel

Mit gebratenen Pilzen an Wildrahmsauce
Spätzli und Herbstbeilagen 42.50

Herbstteller Vegetarisch

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilze
Weisswein-Birne mit Preiselbeeren und Spätzli 28.00

Strozzapreti «Dättlikä»

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce
mit Eierschwämmli und Strozzapreti 34.50

Strozzapreti «Trube»

Eierschwämmli mit Wildrahmsauce und Strozzapreti 27.50



HAUPTSPEISEN
PASTA UND VEGETARISCH

Poulet - Mozzarella

Orecchiette an rassisger Tomatensauce
mit Pouletstreifen und Mozzarella di Buffalo 26.50

Risotto

Mit gemischten Pilzen und Kürbis-Würfel 25.50

Steinpilz - Tagliatelle

Pasta aus ital. Manufaktur mit feinen Steinpilzen,
Aglio e Olio 27.50

Quadrone

Mit Krevetten, Zitrone und Chili gefüllte Pasta
an Curry - Sauce 26.50

«Der Frühling ist zwar schön; doch wenn der Herbst nicht wär,
wär zwar das Auge satt, der Magen aber leer.»

Friedrich von Logau



HAUPTSPEISEN BEWÄHRT UND FEIN

Cordon Bleu Mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
Schnipo Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes Allumettes	25.50
Kalbsleberli Mit Zwiebeln, Salbei und Cognac dazu Gemüsebouquet und knusprige Rösti	34.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Mit Gemüse und Tagliatelle aus ital. Manufaktur	39.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Klassisch zubereitet, dazu Reis	37.00
Rindstatar Klassisch gewürzt mit Belper Knolle	19.50 / 31.00
Kalbsschnitzel An Whisky - Sauce mit Gemüse und Rösti - Kroketten	39.50
Egli - Filet An Weisswein - Sauce mit Spinat und blauen Kartoffeln	34.50

Deklaration: Fleisch von regionalen Lieferanten
Fisch, Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

Bei Unverträglichkeiten und speziellen Ernährungsformen
wenden Sie sich ungeniert an uns.



DESSERT
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Öpfelchüechli Mit Vanilleglace und Rahm	11.00
Caramelköppli Klassischer Caramelflan mit Rahm	8.50
Vermicelles Mit Rahm	9.00
Coupe Nesselrode Mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	11.50
Rotweinzwetschgen Mit einer Kugel Zimtglacé und Rahm	11.00
Lauwarmes Schoggi - Chüechli Mit einer Kugel Vanille und Rahm	12.50

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten
Glacékarte.

1 Kugel	4.50
Rahm	1.00