



## 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

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

Unser Brotwaren beziehen wir vom Rössler in Pfungen

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



VORSPEISEN  
ETWAS KLEINES & LEICHTES ZUM STARTEN

**Blattsalat**  
frisches Grün 8.00

**Gemischter Salat**  
marktfrische, saisonale Rohkost-Salate 9.50

**Nüsslisalat**  
mit Ei und Croûtons 11.50  
mit Pilzen und Speck 15.00

*Hausgemachte Dressings: italienisch oder französisch*

**Dättliker Weisswein - Suppe**  
schaumiges Süsspchen mit Wein aus Dättlikon 9.50

**Rüebli - Ingwer – Süppli**  
rassiges Cremesüppi 9.50

**Randen - Carpaccio**  
zweifarbige Randen mit Nüssen, Feige und Feta 12.50

**Rindstatar**  
hauseigene Würzmischung und mit Belper Knolle garniert,  
dazu Toast und Butter 19.50 / 32.00



HAUPTSPEISEN  
BEWÄHRT UND FEIN

**Kalbsleberli**

in Zwiebeln, Salbei und Cognac gebraten  
dazu Gemüsebouquet und knusprige Rösti 36.50

**Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art»**

serviert mit Marktgemüse und frische Tagliatelle 39.50

**Lammnierstück an Knoblauchjus**

dazu feines Ratatouille-Gemüse und Polenta 42.50

**Poulet - Steinpilz**

Pouletbrust an Steinpilz-Sauce mit Weissweinsrisotto  
und frischem Gemüse 29.50

**Ossobucco**

Kalbsbeinscheibe an kräftiger Sauce und Safran-Risotto 35.50

**Rindsfilet 180g**

an einer rassige Stroganoff-Sauce dazu Kartoffelstock 45.50

«Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt.»  
Autor unbekannt



DESSERT  
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

<b>Öpfelchüechli</b> an Vanilleglace und Rahm	12.50
<b>Crème Brûlée</b> klassischer Flan mit Zuckerkruste	8.50
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Rahm	11.50
<b>Coupe Romanoff</b> frische Erdbeeren mit Glacé und Rahm	14.50
<b>Schoggi - Chüechli mit flüssigem Kern</b> dazu einer Kugel Vanille und Rahm	12.50
<b>Panna Cotta</b> mit Beeren-Sauce	8.50
<b>Lauwarme Chriesi`s</b> serviert mit Yoghurtglacé und Rahm	11.50

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten Glacékarte.

1 Kugel	4.50
Rahm	1.00