



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

Blattsalat Frisches Grün	8.00
Gemischter Salat Marktfrische, saisonale Gemüse	9.50
Nüsslisalat Mit Ei und Croûtons	10.50
Mit gemischte Pilze und Speck	14.00
<i>Haus - Dressing: Italienisch oder französisch</i>	
Dättliker Weisswein - Suppe Schaumiges Süsspchen mit Wein aus Dättlikon	9.50
Steinpilz - Creme Cremige Suppe von feinen Steinpilzen	9.50
Zitronengras - Suppe Mit gebratener Krevette	11.50
Randen - Carpaccio Zweifarbige Randen mit Feige, Nüssen und Feta	11.50
Rucola - Salat Tomaten an Balsamico – Dressing mit Parmesanspänen und gebratenen Pilzen	14.50
Rindstatar Klassisch gewürzt mit Belper Knolle	19.50 / 32.00



HAUPTSPEISEN PASTA UND VEGETARISCH

Poulet - Mozzarella

Orecchiette mit Pouletstreifen und Mozzarella di Buffalo
an Tomatensauce und Cherry-Tomaten 26.50

Risotto al Chef

mit gemischten Pilzen, Zitronenjus und Rucola 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 Butter – Salbei – Sauce 25.50

Strozzapreti Truube

Kalbsgeschnetzeltes an Tomaten–Pesto–Rahm–Sauce
Peperoncini und Strozzapreti 29.50

«Der Winter ist die Zeit der Gemütlichkeit,
des guten Essens und der Wärme, der Berührung
einer freundlichen Hand und des Gesprächs... »

Edith Sitwell



HAUPTSPEISEN BEWÄHRT UND FEIN

Cordon Bleu Mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
Schnipo Schweinesschnitzel mit Gemüse und Pommes Allumettes	25.50
Kalbsleberli Mit Zwiebeln, Salbei und Cognac dazu Gemüsebouquet und knusprige Rösti	35.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Mit Gemüse und Tagliatelle aus ital. Manufaktur	39.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Klassisch zubereitet, dazu Reis	37.00
Kalbsschnitzel An Whisky - Sauce mit Gemüse und Rösti - Kroketten	39.50
Egli - Filet An Weisswein - Sauce mit Spinat und Reis	34.50
Poulet - Steinpilz Pouletschnitzel an Steinpilzsauce mit Weisswein – Risotto und Gemüse	29.50
Rinds – Entrecôte vom Grill dazu Kräuterbutter, Rösti-Kroketten und Gemüse	37.50



DESSERT
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Öpfelchüechli Mit Vanilleglace und Rahm	11.50
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