



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	9.00
Nüsslisalat Mit Ei und Croûtons	11.00
Mit Speck und Pilzen	13.00
<i>Dressing: Italienisch oder französisch</i>	
Rucola – Salat Mit Parmesan und Cherry Tomaten an Balsamico	9.50
Dättliker Weisswein-Suppe Schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon	9.00
Zitronengras - Suppe Mit gebratener Krevette	11.50
Randen-Carpaccio Zweifarbige Randen mit Parmesan und Salatbouquet	11.00
Rindstatar Mit Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter	19.50 / 31.00



HAUPTSPEISEN
PASTA UND VEGETARISCH

Poulet - Carbonara

Tagliatelle aus italienischer Manufaktur
mit Pouletstreifen und Ei

24.50

Risotto

Mit gemischten Pilzen, frischem Spinat und Balsamico

26.50

Ravioli gefüllt mit Spargel

An leichter Lachs - Rahmsauce

25.50

Gefüllte Aubergine

Mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
dazu Pommes Allumettes

25.00

«Der Sommer trägt das Fieber des Lebens in sich.»

Monika Minder



HAUPTSPEISEN
BEWÄHRT UND FEIN

Zitronen - Kalbsschnitzeli An feiner Zitronen – Sauce mit Gemüse und Risotto	39.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Klassisch zubereitet, dazu Reis	37.00
Cordon Bleu Mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
Schnipo Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes Allumettes	25.50
Kalbsleberli Mit Gemüsebouquet und knuspriger Rösti	34.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Mit Gemüse und Tagliatelle aus ital. Manufaktur	39.50
Egli - Filets An Weissweinsauce mit Spinat und neuen Kartoffeln	34.50
Egli - Knusperli Fitness - Teller mit Tartarsauce und hausgemachten Egli - Knusperli	28.00

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



DESSERT
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Schoggi – Chüechli mit flüssigem Kern
Mit Vanilleglace und Rahm 12.00

Caramelköpfl
Klassischer Caramelflan mit Rahm 8.50

Frische Erdbeeren
Mit Rahm 9.50

Coupe Romanoff
frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm 11.50

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten
Glacékarte.

1 Kugel 4.50
Rahm 1.00



WEINE LOKALE WEINE

WEISSWEINE

Nobler Weisse	75cl	48.00
Im Gaumen erfrischend, ein Hauch von Pfirsich	1dl	7.00
Saxer, Neftenbach		
Goldtröpfli	50cl	22.50
Ein süffiger Schmeichler	1dl	4.50
Steiner, Dättlikon		
Riesling-Silvaner	50cl	18.00
Ein fruchtiger, frischer Wein mit sehr angenehmen Muscatton	1dl	4.00
Müller, Dättlikon		
Chardonnay	75cl	42.00
Ein kräftiger Wein mit fruchtigem Bukett und süsslichem Gaumen	1dl	6.00
Müller, Dättlikon		

SCHAUMWEINE

Berghöfler Rosé, Brut	75cl	50.00
Ein milder, prickelnder Schaumwein	1dl	7.50
Müller, Dättlikon		
Secco Weiss, Brut	75cl	42.00
Im Gaumen ist er spritzig und stark perlend	1dl	6.00
Steiner, Dättlikon		



WEINE
LOKALE WEINE

ROTWEINE

3-Stern-Cuvée Barrique Exklusiver Rotwein aus Pinot noir, Zweigelt und Cabernet Jura Trauben. 28Mt Barrique Steiner, Dättlikon	75cl	85.00
Divico Mit Duft nach dunklen Beeren Müller, Dättlikon	75cl	50.00
Nobler Blauer Reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik Saxer, Neftenbach	75cl 1dl	45.00 6.50
Rägeboge-Wy Cuvée Auslese Ein kräftiger, gehaltvoller Rotwein Müller, Dättlikon	50cl 1dl	20.00 4.00
Steiner's Eruption Der Eruption stellt ein Ausbruch der Geschmackssinne dar Steiner, Dättlikon	75cl 1dl	42.00 6.00
Steiner's Zweigelt Das Bouquet erinnert an reife Kirschen Steiner, Dättlikon	75cl 1dl	42.00 6.00
Steiner's Merlot Ausbau in mehrjährigem Barrique Steiner, Dättlikon	75cl 1dl	49.00 7.50



WEINE
INTERNATIONALE WEINE

ROTWEINE

Primitivo di Puglia	50cl	27.50
Harmonisch und fruchtig	1dl	5.50
Barisi Dinkel		
Valpolicella Ripasso	75cl	48.00
Aromen von reifen Beerenfrüchten		
Cantina Zeni		
Meloso	75cl	48.00
Aus dem angesagten Weinbaugebiet		
Ribera del Duero in Spanien		
Bodegas Arrocal		