



## 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

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

10.50

mit Pilzen und Speck

15.00

*Hausgemachte Dressings: italienisch oder französisch*

**Dättliker Weisswein - Suppe**

schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon

9.50

12.00

**Randen - Carpaccio**

zweifarbige Randen mit Nüssen und Feta

12.50

**Rindstatar**

hausteigene Würzmischung und mit Belper Knolle garniert,  
dazu Toast und Butter

19.50 / 32.00



## HAUPTSPEISEN PASTA UND VEGETARISCH

### **Pilz - Risotto**

mit gemischten Pilzen

25.50

### **Steinpilz - Tagliatelle**

feine Steinpilze in aglio, olio e peperoncino gebraten,  
mit frischer Pasta serviert

27.50

### **Strozzapreti «Truube»**

Kalbsgeschnetzeltes an Tomaten-Pesto-Rahmsauce  
Peperoncini und Strozzapreti (Teigwaren)

29.50

«Der Frühling ist zwar schön; doch, wenn der Winter nicht wäre,  
wäre 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 26.50

### **Kalbsleberli**

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

### **Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

serviert mit Gemüse und frische Tagliatelle 39.50

### **Rindsfiletstreifen «Pommery»**

an einer feinen Pommery Senf-Sauce,  
dazu Reis und Gemüse 39.50

### **Kalbsschnitzel**

an Whisky-Sauce mit Gemüse und Rösti-Kroketten 39.50

### **Egli - Filet**

in Weisswein-Sauce angerichtet, dazu Spinat und Reis 34.50

### **Poulet - Steinpilz**

Pouletschnitzel an Steinpilz-Sauce mit Weisswein-Risotto  
und Gemüsebouquet 29.50

### **Rinds - Filet vom Grill**

mit Kräuterbutter dazu Gemüse und Rösti-Kroketten 39.50



DESSERT  
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Öpfelchüechli</b><br>mit Vanilleglace und Rahm                       | 12.50 |
| <b>Caramelköppli</b><br>klassischer Caramelflan mit Rahm                | 8.50  |
| <b>Frische Erdbeeren</b><br>mit Rahm                                    | 10.50 |
| <b>Coupe Romanoff</b><br>frische Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm    | 12.50 |
| <b>Lauwarmes Schoggi - Chüechli</b><br>mit einer Kugel Vanille und Rahm | 12.50 |
| <b>Panna Cotta</b><br>mit Beeren-Sauce                                  | 8.50  |
| <b>Rotweinzwetschgen</b><br>serviert mit Zimtglacé und Rahm             | 11.50 |
| <b>NY - Cheesecake</b><br>garniert mit Beeren und Früchten              | 7.50  |

**Hausgemachte Kuchen oder Torten**  
fragen Sie ungeniert nach dem Tagesangebot

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten  
Glacékarte.

|         |      |
|---------|------|
| 1 Kugel | 4.50 |
| Rahm    | 1.00 |