



## 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

<b>Blattsalat</b> Frisches Grün	8.00
<b>Gemischter Salat</b> Marktfrische, saisonale Gemüse	9.00
<b>Nüsslisalat</b> Mit Ei und Croûtons	11.00
Mit Speck und Pilzen	13.00
<b>Rucola-Salat</b> Mit Parmesan und Cherry-Tomaten an Balsamico	9.50
<i>Dressing: Italienisch oder französisch</i>	
<b>Dättliker Weisswein-Suppe</b> Schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon	9.00
<b>Zitronengras-Suppe</b> Mit gebratener Crevette	11.50
<b>Randen-Carpaccio</b> Zweifarbige Randen mit Parmesan und Salatbouquet	11.00
<b>Wild-Carpaccio</b> An fruchtiger und nussiger Komponente	15.50
<b>Rindstatar (Vorspeise)</b> mit Belper Knolle	19.50



HAUPTSPEISEN  
PASTA & VEGETARISCH

**Poulet-Carbonara**

Tagliatelle aus italienischer Manufaktur  
Mit Pouletstreifen und Ei

24.50

**Pilz-Risotto mit Blattspinat**

Mit gemischten Pilzen, frischem Spinat  
und Balsamico

26.50

**Kürbis-Tortellini**

Pasta mit feiner Kürbisfüllung an leichter Sauce

24.50

**Gefüllte Aubergine**

Mit Tomaten und Mozzarella gefüllt,  
dazu Pommes Allumettes

25.00

«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 & FEIN

<b>Kalbsschnitzeli</b> An Zitronen-Sauce mit Gemüse und Risotto	39.50
<b>Rindsfiletstreifen «Stroganoff»</b> Klassisch zubereitet, mit Reis serviert	37.00
<b>Cordon Bleu</b> Mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
<b>Schnipo</b> Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes Allumettes	25.50
<b>Kalbsleberli</b> Mit Gemüsebouquet und knuspriger Rösti	34.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> Mit Gemüse und Tagliatelle aus ital. Manufaktur	39.50
<b>Rindstatar</b> Klassisch gewürzt mit Belper Knolle	31.00

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

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



DESSERT  
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

<b>Öpfelchüechli</b> Mit Vanilleglace und Rahm	11.00
<b>Caramelköppli</b> Klassischer Caramelflan mit Rahm	8.50
<b>Vermicelles</b> Mit Rahm	9.00
<b>Coupe Nesselrode</b> Mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	11.50
<b>Rotweinzwetschgen</b> Mit einer Kugel Zimtglacé und Rahm	11.00
Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten Glacékarte.	
1 Kugel	4.50
Rahm	1.00



## WEINE LOKALE WEINE

### WEISSWEINE

<b>Nobler Weisse</b>	75cl	48.00
Im Gaumen erfrischend, ein Hauch von Pfirsich	1dl	7.00
Saxer, Neftenbach		

<b>Goldtröpfli</b>	50cl	22.50
Ein süffiger Schmeichler	1dl	4.50
Steiner, Dättlikon		

<b>Riesling-Silvaner</b>	50cl	18.00
Ein fruchtiger, frischer Wein mit sehr angenehmen Muscatton	1dl	4.00
Müller, Dättlikon		

<b>Chardonnay</b>	75cl	42.00
Ein kräftiger Wein mit fruchtigem Bouquet und süsslichem Gaumen	1dl	6.00
Müller, Dättlikon		

### SCHAUMWEINE

<b>Berghöfler</b> Rosé, Brut	75cl	50.00
Ein milder, prickelnder Schaumwein	1dl	7.50
Müller, Dättlikon		

<b>Secco</b> Weiss, Brut	75cl	42.00
Im Gaumen ist er spritzig und stark perlend	1dl	6.00
Steiner, Dättlikon		



WEINE  
LOKALE WEINE

ROTWEINE

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



WEINE  
INTERNATIONALE WEINE

ROTWEINE

<b>Primitivo di Puglia</b>	50cl	22.50
Harmonisch und fruchtig	1dl	5.50
Barisi Dinkel		
<b>Valpolicella Ripasso</b>	75cl	48.00
Aromen von reifen Beerenfrüchten		
Cantina Zeni		
<b>Meloso</b>	75cl	48.00
Aus dem angesagten Weinbaugebiet		
Ribera del Duero in Spanien		
Bodegas Arrocal		