



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 Süppchen mit Wein aus Dättlikon

9.50

Rüebli - Ingwer – Süppli

rassiges Cremesüpli

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 Weissweinsorotto
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

Öpfelchüechli mit Vanilleglacé und Rahm	12.50
Caramelköppli klassischer Caramelflan mit Rahm	8.50
Vermicelle mit Merengue und Rahm	10.50
Coupe Nesselrode dazu Vanilleglacé, Merengue und Rahm	13.50
Lauwarmes Schoggi - Chüechli mit einer Kugel Vanille und Rahm	12.50
Panna Cotta an Beeren-Sauce	8.50
Rotweinzwetschgen serviert mit Zimtglacé und Rahm	11.50

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten Glacékarte.

1 Kugel	4.50
Rahm	1.00