

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Grüner Salat	Vorspeise	8.50
Gemischter Salat	Vorspeise	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	Vorspeise	12.50
Salatteller bunt gemischt	Hauptgang	21.50

Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Kalbfleischpastete Waldorfsalat & Sauce Cumberland	Vorspeise	16.50
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter	Vorspeise	17.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise	19.50
mit Toast und Butter	Hauptgang	33.50
mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	8.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
Knoblauchcremesuppe	9.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce und Mandelsplit	27.50
Capuns Krautwickel an Rahmsauce und Parmesan gratiniert	28.50
Pizokels hausgemacht mit frischem Gemüse an Rahmsauce	28.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: Schweiz, USA * / Geflügel: Mais-Poularde, Frankreich

Seezunge: Nord Atlantik FAO 27 Wildfang / Lachs: Norwegen Aquakultur / Krustentiere:

Riesenkrevetten Vietnam ACC Aquakultur, Krevetten: Nordwest Atlantik FAO 21 Wildfang

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Fleischgerichte

Maispoularden-Brust aus dem Ofen, auf Marsalajus	160gr.	19.50
Schweinschnitzel Kräuterbutter	160gr.	19.50
Kalbsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	25.50
Kalbsschnitzel Wiener-Art	160gr.	27.50
US-Rindsfilet Kräuterbutter	200gr.	42.50
US-Rindsfilet « Traube-Art » mit grüner Pfeffersauce	200gr.	44.50
Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher-Art » auf Wunsch mit Kalbsniere		29.50

Fisch und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz und in Butter gebraten	43.50
Lachsschnitte gebraten auf Zitronensauce	34.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch & Chili	35.50

Beilagen

Reis, Pizokels, Nudeln, Kartoffel-Kroketten, Petersilien-Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffel-Rösti	5.50
Gemüse nach Saison	8.50

Klassische Wintergerichte

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmspinat und Bratkartoffeln	42.50
Kalbs-Kopfbäckchen geschmort, an Rotweinsauce, Brokkoli und hausgemachte Pizokels	44.50
Entenbrust à la orange an rassisger Orangensauce, Brokkoli und hausgemachte Pizokels	43.50
Kutteln an feiner Weisswein- oder Tomatensauce und Salzkartoffeln Kümmel extra	35.50

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service