

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Spargelsalat auf Blattsalaten und feiner Gemüse-Vinaigrette	13.50
Bunt gemischter Salatteller mit Ei	21.50

Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum und Toast	17.50
Krevetten Cocktail mit Spargelspitzen und Toast	17.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise 19.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang 33.50
mit Cognac oder Whisky	+ 5.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	8.50
Wartauer-Rieslingsuppe	9.50
Spargel-Cremesuppe	9.50

Vegetarisches

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce und Mandelsplit	28.50
Spargel Ravioli hausgemacht an Rahmsauce	28.50
Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto, Parmesan extra	26.50

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 / Rauchlachs Schottland
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.	23.50
Schweinsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	23.50
Kalbsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	26.50
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

Fische und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz und in Butter gebraten, mit Zitrone	43.50
Lachsschnitte gebraten, auf Zitronensauce	34.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch-Chili	36.50

Beilagen

Reis, Nudeln, Kartoffel-Kroketten, Petersilien-Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffel-Rösti	6.50
Gemüse nach Saison	8.50
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise	13.50
Portion Rohschinken	15.50

Spargelgerichte

Spargel «Klassische Art»	34.50
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln	
Spargel «Mailänder-Art»	37.50
Weisser Spargel mit Tomatenwürfel und Käse gratiniert, Frühkartoffeln	
Spargelragout «Traube»	39.50
Spargelragout mit Riesen-Krevetten an Krebsauce, Frühkartoffeln	
Kalbssteak 180 gr. auf Morchel-Rahmsauce mit weissem Spargel und Frühkartoffeln	49.50

Preise in CHF, Mehrwertsteuer & Service inbegriffen