

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Herbstlicher Waidmann-Salat mit Speck, Pilzen und Croutons	14.50
Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette	

Vorspeisen

Wildpastete mit Waldorfsalat Sauce Cumberland	Vorspeise	16.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise	19.50
mit Toast und Butter	Hauptgang	33.50
mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Wild-Kraftbrühe mit Gemüse-Julienne und Pfifferlingen	9.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
Wartauer Rieslingsuppe mit Rahmhaube und Croutons	9.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce und Mandelsplit	28.50
Tagliatelle „ai funghi“ mit Pfifferlingen und Cognacsauce	28.50
Herbst-Karussell mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel	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 * / Wild: Schweiz, Österreich / Geflügel: Frankreich / Seezunge: Nord Atlantik FAO 27 Wildfang / Lachs: Norwegen Aquakultur / Riesen-Krevetten: Vietnam ACC Aquakultur

*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
US-Rindsfilet Kräuterbutter	200gr.	42.50
US-Rindsfilet « Traube-Art » mit grüner Pfeffersauce	200gr.	44.50
Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher-Art »		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		36.50

Beilagen

Reis, Spätzle, Nudeln, Kartoffel-Kroketten, Petersilien-Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffel-Rösti		6.50
Gemüse nach Saison		8.50

Wildgerichte

Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzle und Preiselbeer-Apfel		35.50
Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Spätzle und Preiselbeer-Apfel		38.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Pfifferlingen		
Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni und Preiselbeer-Apfel		42.50
Hirsch Entrecôte an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni und Preiselbeer-Apfel		44.50

Rotwein Empfehlung zu Wildgerichten	1 dl	Flasche
Malanser Pinot Noir Schöpfler Barrique 2017	7.50	52.50

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service