



Wild- und Herbstkarte

Salate

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Herbstlicher Waidmann-Salat mit Speck, Pilzen & Croutons	15.50
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	35.50
mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Wild-Kraftbrühe mit Gemüse-Julienne & Pfifferlingen	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	11.50
Wartauer Rieslingsuppe mit Rahmhaube & Croutons	11.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce & Mandelsplit	31.50
Tagliatelle funghi mit frischen Pfifferlingen an Cognacsauce	33.50
Herbst-Karussell Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl Maroni & Preiselbeer-Apfel	32.50

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 Marsalasauc	160gr.	25.50
Kalbsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	27.50
US-Rindsfilet Kräuterbutter	200gr.	47.50
US-Rindsfilet « Traube-Art » mit grüner Pfeffersauce	200gr.	48.50
Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art » auf Wunsch mit Kalbsnieren		33.50

Fisch und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz in Butter gebraten, Zitronenstern	47.50
Lachsschnitte gebraten auf Zitronensauce	35.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch & Chili	39.50

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 & Preiselbeer-Apfel	37.50
Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Spätzle & Preiselbeer-Apfel	39.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Pfifferlingen Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni & Preiselbeer-Apfel	43.50
Hirsch Entrecôte Wildrahmsauce mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni & Preiselbeer-Apfel	48.50

Wein Empfehlung

	1 dl	Flasche
Malanser Pinot Noir Schöpfli	8.40	58.50
Sforzato Le Anfore DOCG Bio Demeter	9.40	65.50

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service