

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Winterlicher Blattsalat	Vorspeise	11.50
Gemischter Salat	Vorspeise	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	Vorspeise	16.50

Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Kalbfleischpastete Waldorfsalat & Sauce Cumberland	Vorspeise	17.50
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter	Vorspeise	17.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise	19.50
mit Toast und Butter	Hauptgang	35.50
mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	11.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	11.50
Wartauer Rieslingsuppe mit Croutons und Rahmhaube	11.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reising an Currysauce und Mandelsplit	31.50
Capuns Vegi-Krautwickel an Rahmsauce und Parmesan gratiniert	32.50
Pizokels hausgemacht mit frischem Gemüse an Rahmsauce	31.50

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 / Huhn: Schweiz / 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.

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Fleischgerichte

Maispoularden-Brust aus dem Ofen, auf Marsalajus	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 und in Butter gebraten		47.50
Lachsschnitte gebraten auf Zitronensauce		35.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch & Chili		39.50

Beilagen

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

Klassische Wintergerichte

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmspinat und Bratkartoffeln		44.50
Kalbs-Kopfbäckchen In Rotweinsauce geschmort, Brokkoli und hausgemachte Pizokels		43.50
Kutteln an Weisswein- oder Tomatensauce, Salzkartoffeln, Kümmel extra		33.50
Entenbrust à l`orange an rassisger Orangensauce, Brokkoli und hausgemachte Pizokels		44.50
Cog au vin Huhn in Rotweinsauce geschmort Rosenkohl und Weisswein-Risotto		39.50

Wein Empfehlung

	1dl	Flasche
Cuvée Orange Burgenland 2013 Oberhauser	7.50	52.50
Sforzato di Valtelina Anfore DOCG 2011 Bio Demeter	9.80	68.60
Marcel Zanolari	Médaille d'Or 2020 Milano	