

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	12.50
Spargelsalat auf Blattsalaten und feiner Gemüse-Vinaigrette	15.50
Bunt gemischter Salatteller mit Ei	22.50

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 35.50
mit Cognac oder Whisky	+ 5.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	11.50
Wartauer-Rieslingsuppe	11.50
Spargel-Cremesuppe	11.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce & Mandelsplit	31.50
Capuns Vegi-Krautwickel an Rahmsauce & Parmesan gratiniert	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 * / 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.	25.50
Kalbsschnitzel Wiener Art	160gr.	28.50
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 Kalbsniere		33.50

Fische und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz und in Butter gebraten, mit Zitrone	47.50
Lachsschnitte gebraten, auf Zitronensauce	34.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch-Chili	39.50

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	13.50

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»	43.50
mit Riesen-Krevetten an Krebsauce, Weisser Spargel, Frühkartoffeln	
Kalbssteak 180 gr. auf Morchel-Rahmsauce	49.50
mit weissem Spargel und Frühkartoffeln	

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service