

SPEISE-RESTAURANT  
GASTHAUS TRAUBE



## Salate

Grüner Salat		11.50
Gemischter Salat		13.50
Sommersalat Traube bunte Blattsalate und Rauchlachs		17.50
Caprese Salat Tomatenscheiben & Mozzarella		15.50
Salatteller mit gekochtem Ei	Hauptgang	23.50
Wurstsalat garniert mit Salaten	Hauptgang	25.50

Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

## Vorspeisen

Vitello tonnato hauchdünnes Kalbfleisch und Thunfischsauce		19.50
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter		18.50
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
Mini Bouillabaisse französische Fischsuppe	Vorspeise	18.50

## Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce und Mandelsplit		31.50
Tagliatelle ai funghi mit Pfifferlingen an Cognacrahmsauce		32.50
Capuns Vegi an Rahmsauce und mit Parmesan gratiniert		32.50

Lieber Gast

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF, Mehrwertsteuer & Service inbegriffen

SPEISE-RESTAURANT  
GASTHAUS TRAUBE



## Fleischgerichte

Kalbsschnitzel «Wiener Art»	160gr.	28.50
Kalbsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	26.50
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

## Fische und Krustentiere

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

## Beilagen

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

## Sommergerichte

Bouillabaisse französische Fischsuppe mit Hummer, Krevetten, Seeteufel, Seezunge, Jakobsmuschel und Knoblauchbrot		43.50
Seeteufel Medaillons gebraten auf buntem Salatbett, Vinaigrette		39.50
Kalbs Nieren sautiert mit Salbeibutter, Kartoffel-Rösti		39.50
Mais-Poularden-Brust aus dem Ofen auf buntem Gemüsebeet		35.50
Altenbächler Bratwurst mit Kartoffel-Rösti		27.50

Sommerwein Empfehlung	1 dl	Flasche
Schiller Müliwingert Rosé AOC 2019 13,5% Daniela & Martin Keller, Azmoos	6.90	48.30

Herkunftsdeklaration:

Kalb: Schweiz / Rind: Schweiz, USA \* / Geflügel: Mais-Poularde, Frankreich / Seeteufel: Schottland  
Wildfang / Seezunge: Nord Atlantik FAO 27 Wildfang / Jakobsmuscheln: Nordwest Pazifik / Hummer:  
Frankreich / Lachs: Norwegen Aquakultur Rauchlachs Schottland Aquakultur / Krustentiere:  
Riesenkrevetten Vietnam ACC Aquakultur Krevetten: Nordwest Atlantik FAO 21 Wildfang / Eier:  
Schweiz, FL Freilandhaltung

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.