

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Salate

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Nüssen	12.50
Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	17.50
Salat-Dressings:	French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit mariniertem Wolfsbarsch-Tartar	Vorspeise	19.50
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter	Vorspeise	19.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise	19.50
mit Toast und Butter	Hauptgang	35.50
auf Wunsch mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	11.50
Randen-Wasabisuppe	12.50
Wartauer Weissweinsuppe mit Rahmhaube & Croutons	12.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce & Mandelsplit «Vegan»	33.50
Capuns Vegi-Krautwickel an Rahmsauce & Parmesan gratiniert	33.50
Steinpilz-Ravioli an Salbeibutter	35.50

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: Frankreich

Seezunge: Nord Atlantik FAO 27 Wildfang / Lachs: Norwegen Aquakultur

Riesen-Krevetten: Vietnam ACC Aquakultur / Krevetten: Nordwest Atlantik FAO 21 Wildfang

Wolfsbarsch: Kroatien / Eier: Schweiz aus Bodenhaltung

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

SPEISE-RESTAURANT
GASTHAUS TRAUBE

anno



1711

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel Wiener Art	160gr.	34.50
US-Rindsfilet Kräuterbutter	180gr.	54.50
US-Rindsfilet « Traube-Art » mit grüner Pfeffersauce	180gr.	57.50
Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher-Art, auf Wunsch mit Kalbsniere		39.50

Fisch und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz in Butter gebraten, Zitrone		55.50
Lachsschnitte gebraten auf Zitronensauce		36.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch, Chili & Limette		41.50

Beilagen

Reis, Spätzle, Nudeln, Kartoffel-Kroketten, Kräuter-Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffel-Rösti		7.50
Gemüse nach Saison		9.50

Wintergerichte

Kalbskopfbäckchen in Rotweinsauce geschmort Brokkoli und hausgemachte Spätzle		52.50
Entenbrust à l'orange an rassisger Orangensauce Brokkoli und hausgemachte Spätzle		51.50
Maipoularden-Brust auf Marsalajus Brokkoli und hausgemachte Spätzle		44.50

Weinempfehlung

	1dl	Flasche
Amarone della Valpolicella Classico 2016 DOCG Agricola Tommasi	11.40	79.50

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service