



WILLKOMMEN IN DER TRAUBE

Das ganze Team vom Gasthof Traube heisst Sie herzlich willkommen.
Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen und sich von uns verwöhnen lassen.

Unsere Gerichte sind frisch zubereitet, regional, saisonal und phänomenal.

Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft.

Ihre Kathrin & Team

Deklaration: Fleisch von regionalen Lieferanten
Fisch, Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

Bei Unverträglichkeiten und speziellen Ernährungsformen
wenden Sie sich ungeniert an uns.



VORSPEISEN
ETWAS KLEINES & LEICHTES ZUM STARTEN

Blattsalat frisches Grün	8.00
Gemischter Salat marktfrische, saisonale Gemüse	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	10.50
mit Eierschwämmli und Speck	15.00
<i>Hausgemachte Dressing: italienisch oder französisch</i>	
Dättliker Weisswein - Suppe schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon	9.50
Zitronengras - Suppe mit gebratener Krevette	12.00
Kürbis - Süpli mit gerösteten Kernen und gebratenen Würfeli	10.50
Randen - Carpaccio zweifarbige Randen mit Kürbiswürfeli, Nüssen und Feta	12.50
Rucola - Salat gebratene Riesenkrevetten in aglio, olio e peperoncino auf Rucola und Tomaten an dezentem Balsamico-Dressing und Parmesanspäne	16.50
Rindstatar hausteigere Würzmischung und mit Belper Knolle garniert, dazu Toast und Butter	19.50 / 32.00



HAUPTSPEISEN
SAISONALE WILDSPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer

mit Rotkraut, Marroni, Weisswein-Birne,
gebratene Silberzwiebeli und Speck dazu Spätzli 36.50

Rehschnitzel

serviert mit gebratenen Pilzen an Wildrahmsauce
Spätzli und herbstlichem Gemüse 43.50

Wild - Hackbraten

Hirschkalbfleisch an Pilz-Rahmsauce
mit Gemüse und Spätzli 32.50

Strozzapreti «Dättlikä»

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce
mit Eierschwämmli und Strozzapreti 35.50

Strozzapreti «Vegi»

Eierschwämmli mit Wildrahmsauce und Strozzapreti 28.50

Wild - Carpaccio

an fruchtiger und nussiger Komponente
sowie Parmesan und Rucola 15.50 / 28.50

«Der Frühling ist zwar schön; doch wenn der Herbst nicht wär,
wär zwar das Auge satt, der Magen aber leer.»

Friedrich von Logau



HAUPTSPEISEN PASTA UND VEGETARISCH

Herbstliches Risotto mit Eierschwämmli und Kürbis-Würfeli	25.50
Vegetarischer Herbstteller Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilze Weisswein-Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli	29.00
Steinpilz - Tagliatelle feine Steinpilze in aglio, olio e peperoncino gebraten, mit Pasta aus ital. Manufaktur serviert	27.50
Cuori al Formaggi «herzig» gefüllte Pasta aus ital. Manufaktur an Salbei-Butter-Sauce	25.00
Orecchiette - Speck Pasta mit Speck, Eierschwämmli, Cherry-Tomaten und Rahmsauce	27.50
Strozzapreti «Trube» Kalbsgeschnetztes an Tomaten-Pesto-Rahmsauce Peperoncini und Strozzapreti	29.50



HAUPTSPEISEN BEWÄHRT UND FEIN

Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
Schnipo Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes allumettes	26.50
Kalbsleberli in Zwiebeln, Salbei und Cognac gebraten dazu Gemüsebouquet und knusprige Rösti	36.50
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» serviert mit Gemüse und Tagliatelle aus ital. Manufaktur	39.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» klassisch zubereitet, dazu Reis	37.00
Kalbsschnitzel an Whisky-Sauce mit Gemüse und Rösti-Kroketten	39.50
Egli - Filet in Weisswein-Sauce angerichtet, dazu Spinat und Reis	34.50
Poulet - Steinpilz Pouletschnitzel an Steinpilz-Sauce mit Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet	29.50
Rinds - Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter dazu Gemüse und Rösti-Kroketten	37.50



DESSERT
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Öpfelchüechli an Vanilleglacé und Rahm	11.50
Caramelköppli klassischer Caramelflan mit Rahm	8.50
Vermicelles mit Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	11.50
Rotweinzwetschgen serviert mit Zimtglacé und Rahm	11.50
Lauwarmes Schoggi - Chüechli mit einer Kugel Vanille und Rahm	12.50
Panna cotta dazu Beeren-Sauce	7.50
Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in der separaten Glacékarte.	
1 Kugel	4.50
Rahm	1.00