



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



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 gemischten Pilzen und Speck	14.00
<i>Haus - Dressing: Italienisch oder französisch</i>	
Dättliker Weisswein - Suppe schaumiges Süppchen mit Wein aus Dättlikon	9.50
Steinpilz - Creme cremige Suppe von feinen Steinpilzen	9.50
Zitronengras - Suppe gebratener Krevette	11.50
Randen - Carpaccio zweifarbige Randen mit Feige, Nüssen und Feta	11.50
Rucola - Salat Tomaten mit Rucola an Balsamico-Dressing, Parmesanspäne und gebratene Pilze	14.50
Rindstatar klassisch gewürzt mit Belper Knolle	19.50 / 32.00



HAUPTSPEISEN VEGETARISCH UND PASTA

Poulet - Mozzarella

Orecchiette mit Pouletstreifen an Tomatensauce,
Cherry-Tomaten und Mozzarella di Bufala

26.50

Risotto al Chef

mit gemischten Pilzen, Zitronenjus und Rucola

25.50

Steinpilz - Tagliatelle

Pasta aus ital. Manufaktur mit feinen Steinpilzen,
Aglione und Olio

27.50

Cuore ai Formaggi

herzig gefüllte Pasta aus ital. Manufaktur
an Butter-Salbei-Sauce

25.50

Strozzapreti Truube

Kalbsgeschneitztes an Tomaten-Pesto-Rahm-Sauce,
Peperoncini und Strozzapreti

29.50

«Der Winter ist die Zeit der Gemütlichkeit, des guten Essens und der Wärme, der Berührung einer
freundlichen Hand und des Gesprächs... »

Edith Sitwell



HAUPTSPEISEN
BEWÄHRT UND FEIN

Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites	29.50
Schnipo Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes Allumettes	25.50
Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln, Salbei und Cognac dazu Gemüsebouquet und knusprige Rösti	35.50
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» 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 an Weisswein-Sauce mit feinem Spinat und Reis	34.50
Poulet - Steinpilz Pouletschnitzel an Steinpilz-Sauce mit Weisswein-Risotto und Gemüse	29.50
Rinds - Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Rösti-Kroketten und Gemüse	37.50



DESSERT
ETWAS SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Öpfelchüechli mit Vanille Glacé und Rahm	11.50
Caramelköppli klassischer Caramel-Flan mit Rahm	8.50
Vermicelles mit Rahm	9.00
Coupe Nesselrode dazu eine Kugel Vanille Glacé und Rahm	11.50
Frische Erdbeeren mit Rahm	9.50
Coupe Romanoff frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	11.50
Lauwarmes Schoggi - Chüechli serviert mit Vanille Glacé und Rahm	12.50
Panna Cotta an Beeren-Sauce	7.50

Verschiedene Glacé-Sorten finden Sie in unserer separaten Glacé Karte.

1 Kugel	4.50
Rahm	1.00