SPEISE-RESTAURANT

GASTHAUS TRAUBE

anno 1711

Wild- und Herbstkarte

Salate

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Herbstlicher Waidmann-Salat mit Speck, Pilzen & Croutons	15.50

Salat-Dressings: French, Italien oder Kräuter-Vinaigrette

Vorspeisen

Wildpastete mit Waldorfsalat & Sauce Cumberland	Vorspeise	17.50
Beefsteak Tartar	Vorspeise	19.50
mit Toast und Butter	Hauptgang	35.50
mit Cognac oder Whisky		+5.50

Suppen

Wild-Kraftbrühe mit Gemüse-Julienne & Pfifferlingen	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	11.50
Wartauer Rieslingsuppe mit Rahmhaube & Croutons	11.50

Vegetarisch

Gemüsecurry im Reis-Ring an Currysauce & Mandelsplit	31.50
Tagliatelle funghi mit frischen Pfifferlingen an Cognacsauce	33.50
Herbst-Karussell Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl Maroni & Preiselbeer-Apfel	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 * / Wild: Schweiz, Österreich / Geflügel: Frankreich / Seezunge: Nord Atlantik FAO 27 Wildfang / Lachs: Norwegen Aquakultur / Riesen-Krevetten: Vietnam ACC Aquakultur

*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 Marsalasauce	160gr.	25.50
Kalbsschnitzel Kräuterbutter	160gr.	27.50
US-Rindsfilet Kräuterbutter	200gr.	48.50
US-Rindsfilet « Traube-Art » mit grüner Pfeffersauce	200gr.	49.50
Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art » auf Wunsch mit Kalbsnieren		34.50

Fisch und Krustentiere

Seezunge aus Wildfang, ganz in Butter gebraten, Zitrone	49.50
Lachsschnitte gebraten auf Zitronensauce	35.50
Riesen-Krevetten pikant mit Knoblauch & Chili	39.50

Beilagen

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

Wildgerichte

Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzle & Preiselbeer-Apfel	38.50
Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Spätzle & Preiselbeer-Apfel	39.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Pfifferlingen Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni & Preiselbeer-Apfel	44.50
Hirsch Entrecôte Wildrahmsauce mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Maroni & Preiselbeer-Apfel	49.50

Weinempfehlung zu unseren Wildgerichten

	1dl	Flasche
Sforzato Le Anfore, 2011 DOCG **Bio Demeter** Fattoria San Siro, Marcel Zanolari Bianzone	10.40	72.50

Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer & Service