

Menu

Restaurant Traube
Ottikon

traube
ottikon

Vorspeisen

Kalte Vorspeise

Antipasto misto mit Trockenfleisch und/oder Käse eingelegtes Gemüse und Oliven	19
Kalter Kalbsbraten, fein geschnitten mit Salsa verde	21
Mousse aus geräucherten Forellenfilets mit Chnolibrot	18

Salate

Gemischter Blattsalat	11
Bunter Salat	14
Frühlingsalat: Blattsalat, Sprossen, Frühlingskräuter, Zitronen-Dressing	15
Spargelsalat mit Sesamsamen und Madeira-Dressing	15

Suppen

Gemüsecremesuppe	11
Weisswein-Safranrahmcremesuppe	15

Aus dem Ofen

Chnolibrot	8
Focaccia italienisches gewürztes Fladenbrot	7
Crostini allerlei	11
Gefüllte Champignons mit Bärlauchpesto, Blattsalat und Hausdressing	16

Hauptspeisen

Fleisch

Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art mit Speckwürfel und Champignons*	42
Rindshackfleischbraten mit Kräuter-Weissweinsauce*	38
Rindsragout Provençale mit Dörrtomaten und Oliven*	42
Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Safranrahmsauce*	49
Kalbscarée mit Whiskeyrahmsauce*	49
Lamm-Tajine, Marokkanisches Eintopfgericht, Lammragout, Gemüse der Saison, Kichererbsen mit Safran-Basmatireis	39

Fisch

Forellenfiletröllchen gefüllt mit Kräuterquark, Zitronen-Safranrahmsauce, Blattspinat und Pilaw-Reis	42
Lachsforellenfilet überbacken mit einer Kräuterkruste	41
Forellenfilet im Kokosmantel mit roter Currysauce	42

*Zu allen Hauptgängen servieren wir saisonales
Gemüse sowie eine Beilage nach Wahl.

Beilagen: Spätzli, Kartoffelgratin,
Polentakroketten, hausgemachte Quarkgnocchi mit
Salbeibutter

Vegetarisch

Tofu-Gemüsebällchen mit Currysauce,
Kokosreis, Chutney, Früchte und Nüsse 37

Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen
mit Spargeln und Pilzragoût,
Kräuter-Sauerrahmsauce, Mischgemüse 38

Reisbällchen gefüllt mit Frischkäse,
Bärlauchrahmsauce, marinierte Pilze,
buntes Mischgemüse 37

Gemüseburger, Kokos-Ingwersauce,
Mandelreis, buntes Mischgemüse 35

Gemüse-Tajine, Marokkanisches Eintopfgericht,
Gemüse der Saison, Kichererbsen mit Safran-
Basmatireis 32

Quinoa-Gemüseburger, Cashew-
Champignonssauce, Blattspinat 35

Desserts

Schoggichueche mit Schlagrahm	13
Schoggimousse	15
Caramelchöpfli	10
Caramelcreme mit Nusschnusperli	12
Öpfelchüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm	15
Rhabarber-Mascarponecreme	12
Rhabarber-Quark-Tiramisu	14
Rhabarberparfait, Ingwerrahm	14
Diverse Bio-Glaces und Sorbets + Schlagrahm	5 pro Kugel 1.50