

# Menu

Restaurant Traube  
Ottikon

**traube**  
ottikon

# Vorspeisen

## Kalte Vorspeise

Antipasti misto	
Trockenfleisch und / oder Käse eingelegtes Gemüse und Oliven	17
Randen-Tatar mit Blattsalat, Senf-Agavendicksaft-Dressing	15
Kürbisquarkmousse mit Pastinaken- und Selleriechips	15
Mousse aus geräucherten Forellenfilets serviert mit Chnoblibrot	17

## Salate

Gemischter Blattsalat	10
Bunt assortierter Salat	13
Chrüsümüsisalat mit Brüsseler, Dörrfrüchten, Nüssen, Orangen-Ingwervinaigrette	15
Kürbissalat an Joghurtdressing mit gerösteten Apfelringli	13

## Suppen

Kürbiscremesuppe	11
Randensuppe	11
Rüebli-Kokossuppe	11
Sellerieapfelsuppe	11
Pastinaken-Ingwersuppe	11

## Aus dem Ofen

Chnoblibrot	7
Focaccia italienisch gewürztes Fladenbrot	5
Crostini allerlei mit Dörrtomaten, Oliven und eingelegtes Gemüse	11
Mit Gorgonzola und Nüssen gefüllte Champignons Blattsalat Hausdressing	15

# Hauptspeisen

## Fleisch

Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art mit Speckwürfeli und Champignons, Spätzli, buntes Mischgemüse	37
Rindsragout mit Brombeersauce, Mischgemüse, Pastinakenfrites, Kürbis- Kartoffelstock	41
Szegediner Gulasch (Rindsragout mit Sauerkraut und Paprika-Sauerrahmsauce), Ofenkartoffeln, buntes Mischgemüse	39
Rindsgeschnetzeltes Dörrpflaumensauce, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren, Polentakroketten.	40
Kalbsragout, Zitronen-Safranrahmsauce, Quarkgnocchi, Salbeibutter, buntes Mischgemüse	47
Kalbsgeschnetzeltes, Orangen-Dattelsauce, buntes Wintergemüse, Kartoffelgratin	49
Kalbscarée, Whiskeysauce, Kartoffelgratin, buntes Mischgemüse	49
Kalbsrölleli gefüllt mit Blattspinat und Dörrtomaten, Pilzrahmsauce, Safran-Reis, buntes Mischgemüse	49
Lamm-Tajine: Marokkanisches Eintopfgericht mit Lammragout, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Safran-Basmatireis	37
Lammhackburger mit Preiselbeerensauce, Kürbisrisotto, buntes Mischgemüse	39

## Fisch

Forellenfilets mit Kürbiskernpaste gefüllt, mit Speck umwickelt, Kartoffelgratin	39
Fischburger mit Kokos-Ingwersauce, Rosinenreis und buntes Mischgemüse	37
Forellenfiletröllchen gefüllt mit Kräuterquarkcreme, Zitronen-Safranrahmsauce, Pilaw-Reis und buntes Mischgemüse	39
Lachsforellenfilet mit Preiselbeerensauce, Kartoffelkroketten und buntes Mischgemüse	39

## Vegetarisch

Mit Krautstil und Pilzen gefüllte Crêpes,  
Gorgonzolarahmsauce, Mischgemüse mit  
gerösteten Nüssen

37

Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen  
(Kürbisnuss- und Pilzlauchfüllung),  
Dörrpflaumen-Madeirasauce, buntes  
Mischgemüse

37

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

32

Kastanien-Tofuburger mit Preiselbeerensauce,  
Spätzli, Mischgemüse

35

Mit Lauch gefüllte Reis-Haselnusskugeln,  
Orange-Dattelsauce, Mischgemüse, Pilzragoût

36

Pilzburger mit Kürbis-Apfelsauce,  
Kartoffel-Fries, buntes Mischgemüse

35

Grünkerntätschli, Nussrahmsauce, gebratene  
Quarkgnocchi, Gemüse-Pilzragout

37

# Buffetvarianten

## Orientalisches Buffet Fleisch und Vegi

In drei Gängen serviert:  
hausgemachte Spezialitäten orientalisch inspiriert,  
wie Dal, Raita, Kroketten,  
Chutneys, frische Salate, Samosas,  
Lammragoût, Erdnuss-Currysauce,  
persisches Poulet, Fisch,  
Tofu-Kroketten, diverse Beilagen,  
Dessertbuffet

73/pro Person

## Hausbuffet Fleisch und Vegi

In drei Gängen serviert:  
reichhaltige Auswahl an Hausspezialitäten,  
wie Suppe, gefüllte Champignons,  
eingelegtes Gemüse, marinierte Oliven,  
frische Salate, Gemüse-Quark-Terrine,  
Forellenmousse, gefüllte Blätterteigkrapfen,  
Braten, Fisch, Tofu-Burger, diverse Beilagen,  
Dessertbuffet

70/pro Person

# Desserts

Schoggichueche mit Schlagrahm	12
Schoggimousse	13
Caramelchöpfli	10
Caramelcreme mit Haferflockenchnusperli	12
Öpfelchüechli mit Vanilleglacé und Schlagrahm	14
Glühmostcreme mit Lebkuchengewürzschlagrahm	13
Maronimousse, Preiselbeerenkompott	13
Apfel-Vanille-Chnuspercreme	11
Zimt-Mascarponecreme mit Dörrfrüchtesalat	12
Schoggi-Panna-Cotta, Beerensauce	13
Rotweinbirnenfächer mit Zimtparfait	15
Mit Haselnusschnusperli überbackene Zwetschgen, Zimtglasé	14
Hausgemachtes Nuss-Parfait mit Preiselbeeren	14
Diverse Bio-Glaces und Sorbets	5 pro Kugel
Schlagrahm	1.50