



# 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
Chrüsimüsisalat 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

Chnolibrot	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 (Rindsragoût mit Sauerkraut und Paprika-Sauerrahmsauce), Ofenkartoffeln, buntes Mischgemüse	39
Rindsgeschnetzeltes Dörripflaumensauce, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren, Polentakrokettchen.	40
Kalbsragoût, 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 Dörrotomaten, Pilzrahmsauce, Safran-Reis, buntes Mischgemüse	49
Lamm-Tajine: Marokkanisches Eintopfgericht mit Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Safran-Basmatireis	37
Lammhackburger mit Preiselbeersauce, 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 (Kürbissnuss- und Pilzlauchfüllung), Dörripflaumen-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
Grünerntäschli, Nussrahmsauce, gebratene Quarkgnocchi, Gemüse-Pilzragout	37

# Buffetvarianten

## Orientalisches Buffet Fleisch und Vegi

In drei Gängen serviert:

hausgemachte Spezialitäten orientalisches 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
Rotweibirnenfächer mit Zimtparfait	15
Mit Haselnusschnusperli überbackene Zwetschgen, Zimtglacé	14
Hausgemachtes Nuss-Parfait mit Preiselbeeren	14
Diverse Bio-Glaces und Sorbets	5 pro Kugel
Schlagrahm	1.50