

## Herzlich Willkommen

Im Jahr 1549 erbaut, ist das „Gasthaus zum Trauben“ geprägt von einer langen Geschichte.

Tradition, Moderne und Regionalität sind die Grundpfeiler unserer kulinarischen Philosophie. Unser Credo: Den Geschmack und die Qualität Thurgauer Produkte auf den Teller zu bringen.

Schön, dass Sie hier sind. Wir freuen uns.

Ihre Gastgeber  
Sabrina Tanner & Thomas Schenk



GASTHAUS ZUM  
TRAUBEN



# Vorspeisen

zum Starten

## Gemischter Blattsalat

Blattsalat | Gurke | Peperoni | Kräuter-Croûtons | Kerne

Der einfache, gesunde Start wie zuhause. Alle Zutaten werden mit Ihrem Wunschdressing gemischt und mit gerösteten Croûtons und Kernen serviert.

CHF 12.00

## Tatar vom Thurgauer Rind

Rind | Malzbrot-Chip | gepuffte Kapern  
Eigelbcrème | Zitronen-Mayonnaise  
hausgepickelte Zwiebeln

Kräftiges Rindfleisch trifft auf hausgemachte Würzsauce und weitere spannende Nuancen.  
Ein grossartiges Geschmacksspiel.

70g - CHF 23.50  
140g - CHF 33.50

## Caesar Salad «Trauben-Art»

Grillierter Baby-Lattich | Sbrinz-Crème  
Speck | Knoblauch-Croûtons | Kapern-Gel

Alles andere als klassisch!

Durch das Grillieren des Lattichs entwickeln sich herrliche Röstnoten, die wunderbar mit dem Speck und dem Sbrinz harmonieren. Modern angerichtet, erfreut diese leichte Vorspeise Augen und Gaumen gleichermaßen.

CHF 18.50

# Vorspeisen

## zum Starten

### French-Dressing

Gemüse-Bouillon wird mit Zwiebeln, Senf, Essig, Eigelb und verschiedenen Gewürzen gemixt. Durch die langsame, aber stete Zugabe des Rapsöls entsteht eine Emulsion (Bindung), die bei diesem weissen Dressing so geschätzt wird.

### Balsamico-Dressing

Durch die Zugabe von Honig und frischen Kräutern schmeckt dieses dunkle Dressing mild und abgerundet.

### Erdbeer-Basilikum Dressing

Eine frisch-fruchtige Sommerbrise verleiht dem Salat das gewisse Etwas. Sehr saisonal und daher nur für kurze Zeit im Angebot.



# Suppen

als Vorspeise  
oder Zwischengang

## Ottenberger Weinschaumsuppe

---

Müller-Thurgau | helles Gemüse | Bouillon  
Rahm | Knusperstange | Kräuter-Öl

An den sonnigen Hängen des Ottenbergs wachsen die Trauben eines hervorragenden Müller-Thurgau.

Zubereitet mit regionalen Produkten und spannenden Kontrasten entsteht eine wahre Gaumenfreude.

Ein Muss für jeden Suppenliebhaber.

CHF 13.50

## Kaltschale von der geschmorten Peperoni

---

Peperoni | Kokosnuss | Limonenblätter  
Zitronengras | Ingwer | Chorizo  
Knoblauch-Croûtons

Die ganzen Peperoni werden im Ofen geschmort und anschliessend geschält. Dadurch sind sie besonders leicht bekömmlich und einmalig im Geschmack. Durch die Zugabe diverser spannender Kontraste entsteht eine erfrischende kalte Suppe für die warme Jahreszeit.

CHF 14.50

# Suppen

## Vorspeise oder Zwischengang

### Müller-Thurgau

Die weisse Traubensorte Müller-Thurgau wurde 1882 vom Thurgauer Hermann Müller gezüchtet.

Heute gilt sie flächenmässig als erfolgreichste Neuzüchtung weltweit.

### Flavour Pairing

Nennt sich das Kombinieren von auf den ersten Blick widersprüchlichen Geschmacksrichtungen.

Eines der bekanntesten Beispiele ist wahrscheinlich Tomate und Basilikum.

Lassen Sie sich jedoch überraschen, wie perfekt Melone und Kardamom, Mokka und Brombeer, Basilikum und Erdbeer oder Peperoni und Kokos zusammen harmonieren.



**einfach & gut**

warme Speisen

## Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein

---

Schwein | Strahl's Raclettekäse | Buurä-Hamme | Pommes Frites | Zitronen-Mayonnaise

Seit jeher ein beliebter Klassiker!

Thurgauer Schwein, hausgemachtes Paniermehl und weich fließender Raclettekäse von der Käserei Strahl in Siegershausen.

Serviert mit Pommes Frites aus der Schweiz und einer hausgemachten Zitronen-Mayonnaise.

CHF 34.00

## Gemüsebeilage

---

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine Portion Mischgemüse in der Beilagenschale.

CHF 5.00

## Schweinssteak vom Ostschweizer Schwein

---

Schweinsnierstück | Pommes Frites  
hausgemachte Kräuterbutter

Die Kräuterbutter zergeht langsam auf dem heissen Steak und setzt dabei die Aromen diverser Gartenkräuter frei. Wir lieben es! Sie auch?

CHF 31.00

## Handgeschnittene Kalbsleber an hausgemachtem Kalbsjus

---

Kalbsleber | Jus | Schalotten | frische Kräuter  
Butterrösti

Nach dem Häuten und Parieren der Kalbsleber wird sie in dünne Stücke geschnitten, heiss angebraten und sofort angerichtet. Ein feiner Klassiker!

CHF 36.50

# einfach & gut

## warme Speisen

## Lachsforellenknusperli im Mostteig

---

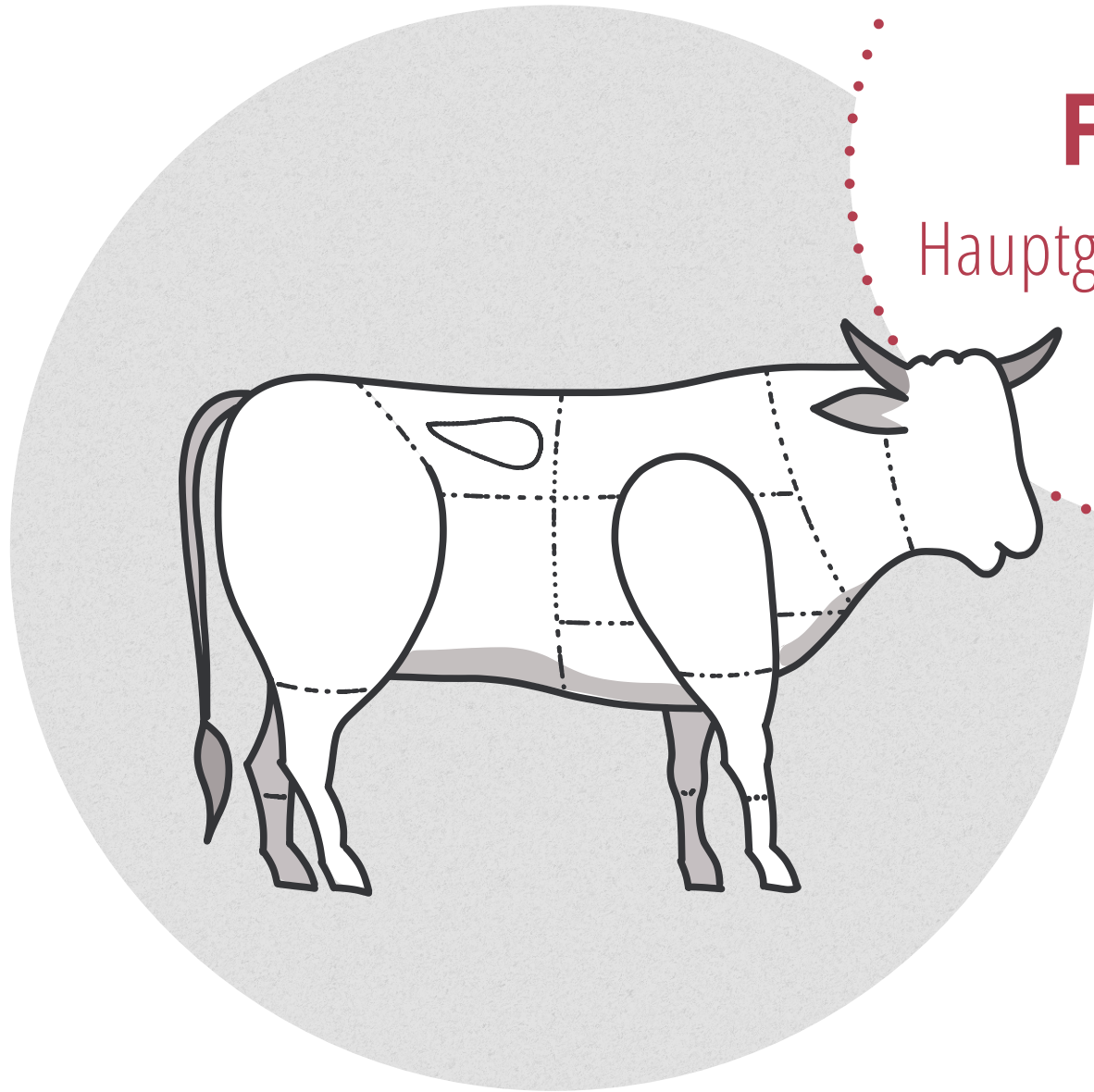
Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites  
Zitronen-Mayonnaise | Zitrone

Lachsforelle als Knusperli? Ja, unbedingt!  
Im Mostteig gebacken, mit hausgemachter Zitronen-Mayonnaise und Pommes Frites serviert.

CHF 32.00

## Quellpark Kundelfingerhof | Schlatt

In malerischer Landschaft, zwischen Bächen, Wiesen und Wäldern eingebettet, wird im Kundelfingerhof in Schlatt Fisch von hervorragender Qualität gezüchtet. Da die Fischbestände in den regionalen Gewässern weiter sinken, beziehen wir aus Überzeugung Zuchtfisch aus dem Thurgau.



# Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch



## Wiener Schnitzel vom Thurgauer Kalb

---

Kalb | hausgemachtes Paniermehl  
Preiselbeeren | Zitronen-Mayonnaise  
Pommes Frites

Sagenumwoben und weit zurück, liegen die Ursprünge dieses Klassikers aus Wien.

Bei uns wird das Wiener Schnitzel klassisch zubereitet. Nach dem Plattieren und dem Wenden in hausgemachtem Paniermehl wird es in Schmalz gebraten und sofort serviert.

CHF 46.50

## Rindshuftwürfel «Black-Pepper»

---

Rind | Sojasauce | schwarzer Pfeffer  
Peperoni | Rucola | Sesam | hausgemachte  
Casarecce-Pasta

Zartes Rind trifft auf herbe Pfeffernoten.

Das Ganze wird zusammen mit verschiedenen Würzsaucen und den hausgemachten Casarecce geschwenkt und sofort serviert.

Ein köstliches Gericht mit asiatischem Touch und Zutaten aus der Region.

CHF 43.50

# Fleisch

## Hauptgänge mit Fleisch

### Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»

---

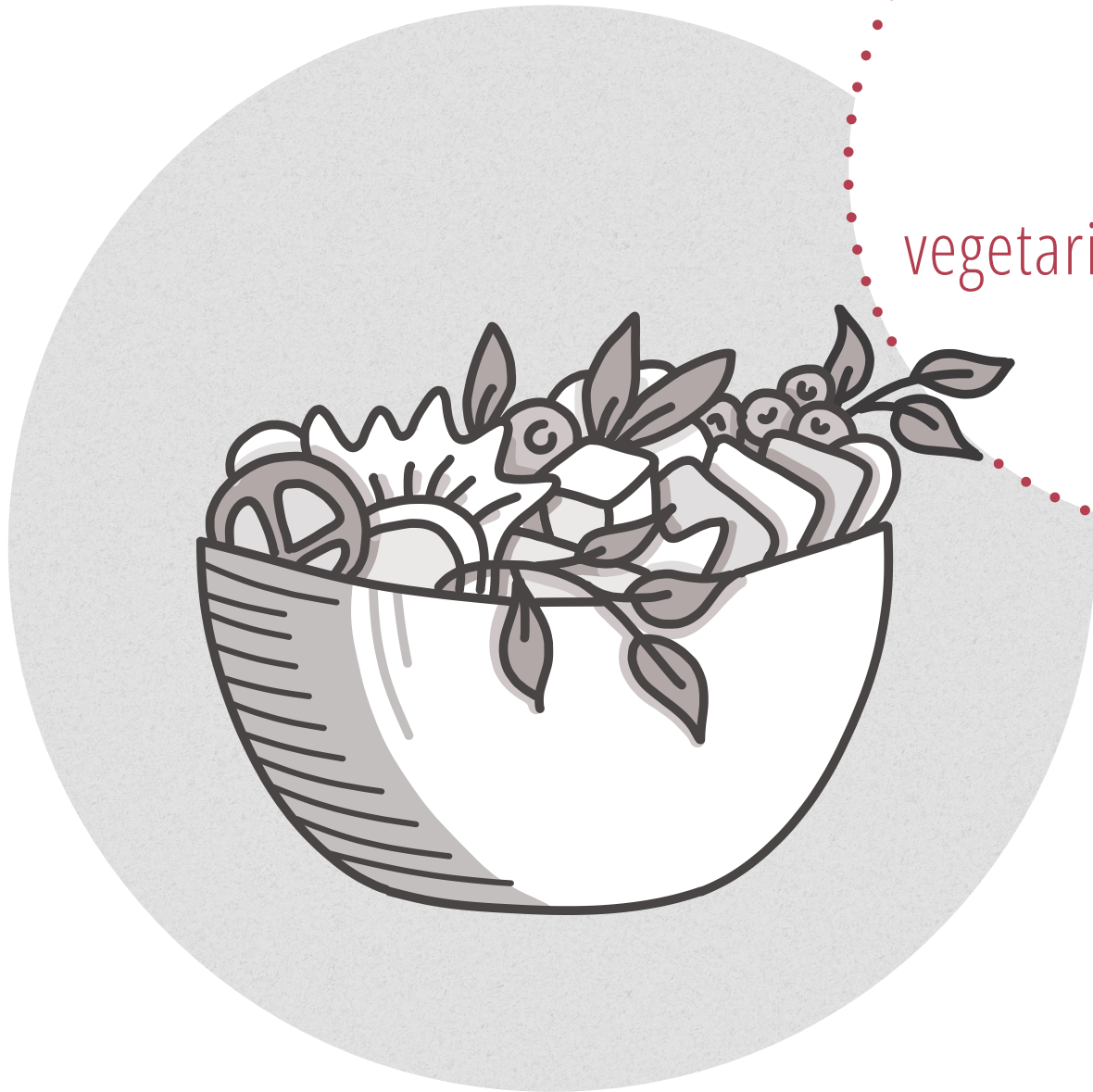
Kalb | Weisswein-Champignons | Jus  
Rahm | Butterrösti

Das Fleisch von Thurgauer Freiland-Kälbern wird von Hand geschnitten. Nach kurzem Anbraten kommen Schalotten und hausgemachte Weisswein-Champignons in die Pfanne. Es folgt etwas Rahm und hausgemachter Kalbsjus.

CHF 41.00

### Schrofen Hofladen | Kreuzlingen

Schon von Weitem kann man die Tiere auf grünen Wiesen, oberhalb des Bodensees, weiden sehen. Klemenz Somm und sein Team sind seit vielen Jahren bekannt für Fleischproduktion im Premiumsegment. Regionalität, Nachhaltigkeit und das Wohl der Tiere stehen im Mittelpunkt der gesamten Unternehmung. Der feine Unterschied, den man schmecken kann!



**Vegi**

vegetarische Hauptgänge

## Hausgemachte Tortelloni vom mediterranen Schmorgemüse

---

Nudelteig | mediterranes Gemüse  
Philadelphia | Basilikumrahmsauce | Feta  
Gartenerbsen

Der rote Ravioliteig wird im Haus hergestellt und anschliessend mit einer Farce von mediterranem Gemüse und Frischkäse gefüllt.

Nach dem Kochen werden die Tortelloni kurz in Butter geschwenkt und sofort serviert – frischer Feta und eine Rahmsauce aus Basilikum runden das Geschmackserlebnis ab. Mehr Sommer geht nicht!

CHF 32.50

## Bio-Tofu aus Amriswil

---

Bio-Tofu | Peperoni-Kokos Sauce  
gebratene Aubergine | Trockenreis

Vegan und mega lecker!

Farbenfrohe Beilagen und spannende Kontraste treffen aufeinander.

CHF 29.50



# Vegi

## vegetarische Hauptgänge

### Hausgemachte Casarecce «al limone»

---

Casarecce | Zitronenrahmsauce | Salbei-  
Walnuss Pesto | gebratene Aubergine | Sbrinz

Die frischen Zitronen werden bei uns im Haus gebeizt, um das Aroma zu intensivieren und die Säure zu mildern.

Harmonisch und doch leicht provozierend mischen sich sommerlicher Salbei und Walnuss ins Bouquet.

CHF 28.50

### ENSOY | Amriswil

Veganer Tofu muss nicht unbedingt importiert sein. Die Amriswiler Firma produziert nachhaltigen Tofu aus Thurgauer Bio-Soja. Bei uns wird der Tofu im Haus mariniert. So erhält er einen einmaligen Geschmack.



# Desserts

eine süsse Versuchung

## Hausgemachtes Küchlein von der weissen Schokolade

---

Weisse Schokolade | Glace von der gebrannten Mandel | Oreo-Crunch | Erdbeer-Sauce

Wer liebt sie nicht, die lauwarmen Schokoladenküchlein, mit dem flüssigen Kern.

Bei uns kommen sie frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Glace serviert – ein süsser Gaumenschmaus.

CHF 15.50

## Duo von Erdbeer und Vanille

---

Eingemachte Erdbeeren | Vanille-Espuma  
Erdbeer-Panna Cotta | Verveine | Amaretti-Crunch | Meringue-Chip

Wunderbar harmonisch spielen die verschiedenen Geschmacksnoten zusammen.

Ein kontrastreicher und fruchtiger Abschluss nach einem genussvollen Abendessen.

CHF 16.50

## Mokka-Schokoladen Variation mit Brombeer

---

Hausgemachter Schokoladenkuchen  
Mokka-Espuma | Kaffee-Glace | Brombeer-Gel Quinoa-Chip

Komplexe Mokka- und Brombeer-Noten umspielen das saftige Küchlein.

Eine gelungene Kombination, die Sie mehr als nur überzeugen wird.

CHF 16.00

## Variation vom regionalen Käse

---

Käse | Nuss | Feigensenf | Früchtebrot

Keine Lust auf etwas Süsses?

Verschiedene Käse der Region vereint, serviert mit Früchtebrot und Feigensenf. Der genussvolle Abschluss.

CHF 19.00

## Desserts

Keine Angst, sie sind nicht allzu gross.

Für Sie haben wir die Portionengrösse so angepasst, dass nichts gegen einen süsseren Abschluss spricht.

# Desserts

eine süsse Versuchung



**Coupe,  
Glace  
& Sorbet**

ein erfrischender  
Abschluss



## Coupe

### Coupe Weinfeldten

---

Caramel-Mürbel Glace | Apfelmousse  
Nuss-Crunch | Rahm

CHF 13.00

### Coupe mit Schuss

---

Sauerrahm Glace | Erdbeer-Kompott  
Prosecco | Nuss-Crunch | Rahm

CHF 15.00



## Glace

### Rahmglace

---

Vanille  
Schokolade  
weisse Schokolade  
Caramel-Mürbel  
Kaffee  
Sauerrahm

CHF 4.00 je Kugel

mit Rahm  
+ CHF 1.50



## Sorbet

### Sorbets

---

Apfel  
Erdbeer

CHF 4.00 je Kugel

mit Rahm  
+ CHF 1.50

### Tomela Glace | Langrickenbach

Die Milch vom benachbarten Bauernhof ist noch warm, wenn sie von Manuela und Thomas Ehrbar pasteurisiert und zu Glace weiterverarbeitet wird. Ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe hat uns dieses Thurgauer Glace vom ersten Moment an begeistert.

## Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz

## Lieferanten & Partner

### Fleisch

Schrofen Hofladen  
Kreuzlingen, Thurgau

### Fisch

Quellenpark Kundelfingerhof  
Schlatt, Thurgau

### Gemüse & Früchte

Braun Früchte & Gemüse  
Bronschhofen

### Tofu

ENSOY  
Amriswil, Thurgau

### Käse

Strähl  
Siegershausen, Thurgau

Chähüsli min Chäslade  
Weinfelden, Thurgau

### Brot

Bäckerei Mohn AG  
Sulgen, Thurgau

### Mehl

Mühle Lamperswil  
Lamperswil, Thurgau

### Rapsöl

Schof Schüür  
Bürglen, Thurgau

### Eier, Äpfel & Birnen

Knup Hofladen  
Weinfelden, Thurgau

### Glace & Sorbet

Tomela  
Langrickenbach, Thurgau

## Preisangaben

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen 8.1% MWST.

## Allergien

Bei Fragen zu Allergien oder Inhaltsstoffen können Sie sich gerne an unser geschultes Servicepersonal wenden.

## Legende



**CULINARIUM**

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.