

Herzlich Willkommen

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

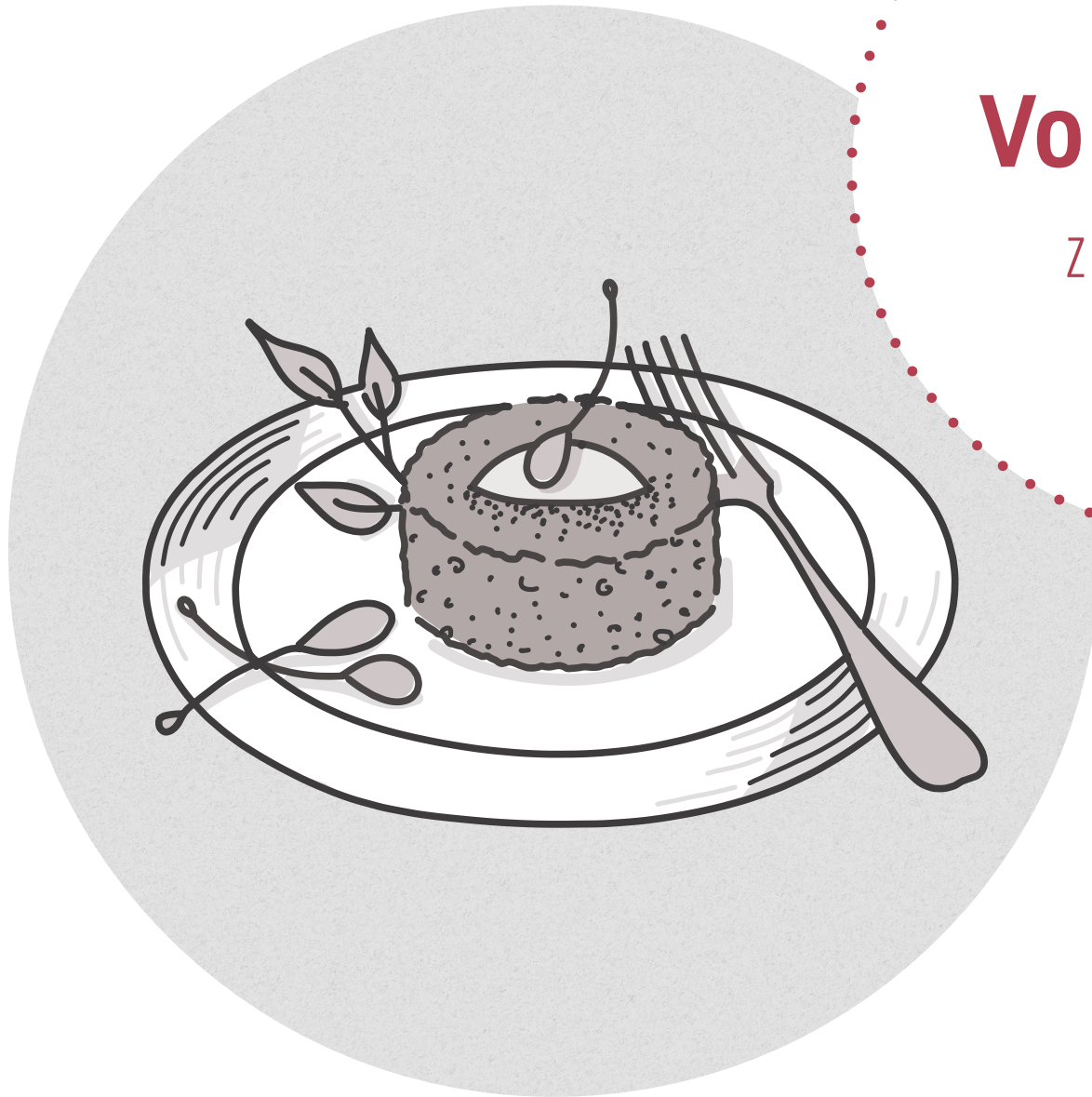
Tradition, Moderne und Regionalität sind die Grundpfeiler unserer kulinarischen Philosophie. Unser Credo: Den Geschmack und die Qualität Thurgauer Produkte auf den Teller zu bringen.

Schön, dass Sie hier sind. Wir freuen uns.

Ihre Gastgeber
Sabrina Tanner & Thomas Schenk



GASTHAUS ZUM
TRAUBEN



Vorspeisen

zum Starten

Gemischter Blattsalat

Blattsalat | geröstetes Wurzelgemüse
Kräuter-Croûtons | Kerne

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

CHF 12.00

Zweierlei vom Randen

Randen-Hummus | marinierter Randen
asiatische Vinaigrette | Meerrettich-Crème
Gewürznuss

Gedämpfter Randen wird mit einer asiatischen Vinaigrette mariniert und zusammen mit hausgemachtem Randen-Hummus und den Kontrasten von Meerrettich serviert. Saisonale Zutaten treffen auf spannende Nuancen.

CHF 18.50

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

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

Kräftiges Rindfleisch trifft auf hausgemachte Würzsauce und weitere besondere Finessen. Ein grossartiges Geschmacksspiel.

70g - CHF 24.50
140g - CHF 34.50

Vorspeisen

zum Starten

French-Dressing

Gemüse-Bouillon wird mit Zwiebeln, Senf, Essig, Eigelb und verschiedenen Gewürzen gemixt. Durch die langsame, aber stete Zugabe des kaltgepressten Thurgauer-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.

Honig-Senf Vinaigrette

Verschiedene Arten von Senf werden mit Honig, weissem Balsamessig und weiteren Zutaten zu einer winterlichen Vinaigrette verarbeitet. Eine interessante Geschmackskombination.



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

Portulaksuppe mit Ittinger Blauschimmel

Portulak | Riesling | Rahm | Ittinger Blau
Kräuteröl

Ein mild säuerlich-salziger und nussartiger Geschmack zeichnet den Portulak aus. Bei uns im Haus wird er zu einer grasgrünen und sehr sämigen Suppe verarbeitet. Winterlich, farbenfroh und überraschend. Ein Flavour-Pairing der Extraklasse!

CHF 13.50

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.

Portulak

Der Portulak ist eine krautige, sukkulente Pflanze mit Ursprung in Europa.

Hierzulande wird Portulak meist als eine Art Salat zubereitet, dabei bietet die Nutz- und Heilpflanze noch viele andere Verwendungszwecke.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Otschweizer Schwein

Schwein | Strahl's Raclettekäse
Buurä-Hamme | Pommes Frites
Trüffel-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 Kartoffeln der Region und einer hausgemachten Trüffel-Mayonnaise.

CHF 34.50

Gemüsebeilage

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

CHF 6.00

Schweinssteak vom Otschweizer Schwein

Schweinsnierstück | Pommes Frites
hausgemachte Kräuterbutter

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

CHF 32.00

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 37.50

einfach & gut

warme Speisen

Lachsforellenknusperli im Mostteig

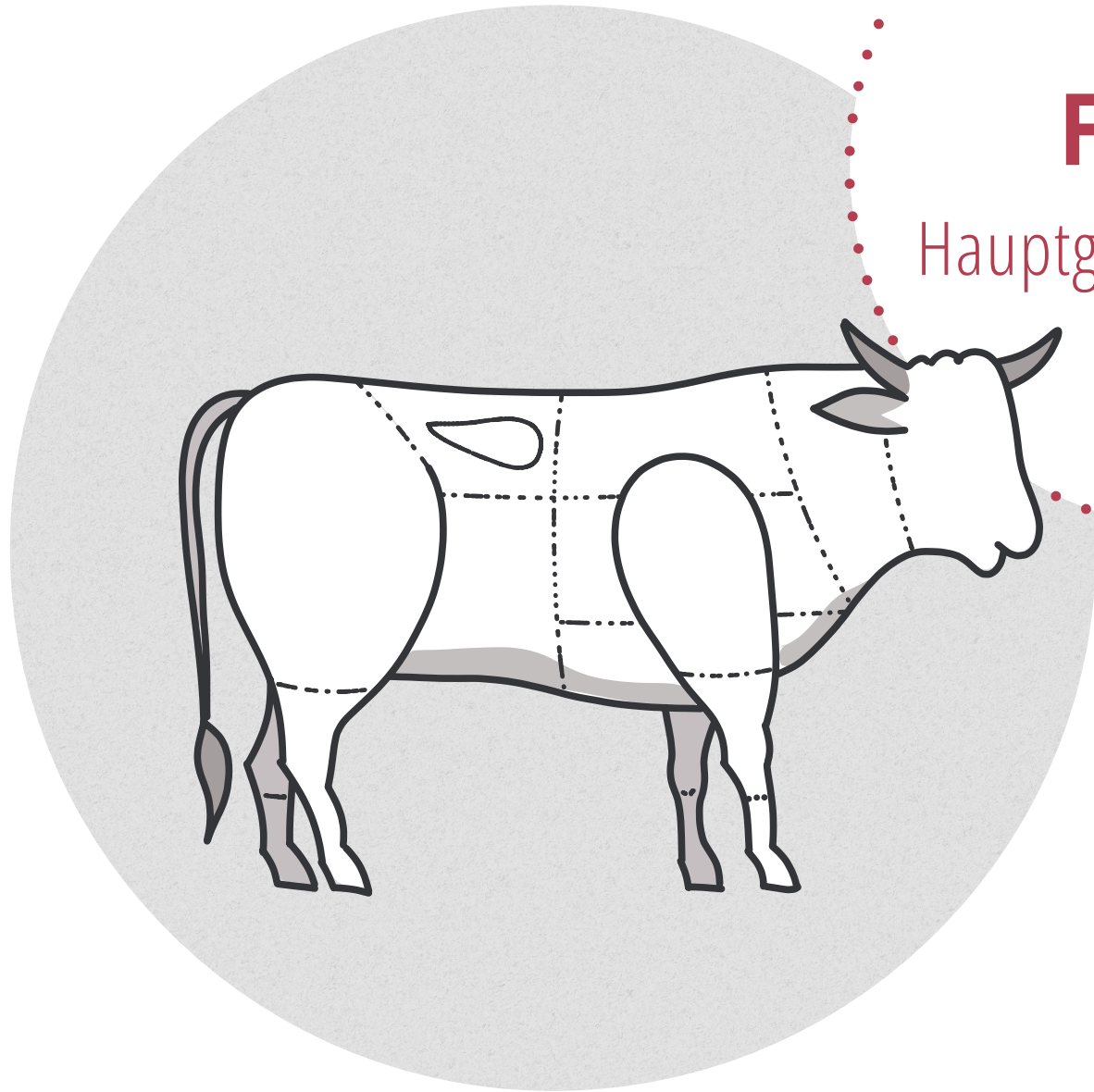
Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites
Trüffel-Mayonnaise | Zitrone

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

CHF 32.50

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

Zart geschmorte Kalbshaxe

Kalbshaxe | Jus | getrüffelte Bramata-Polenta
Wintergemüse

Eine Ode an die Kraft des langsamen Garens – die zarte Kalbshaxe entfaltet ihre vollen Aromen in Verbindung mit einem kräftigen Jus und erlesenen Beilagen, die den winterlichen Charakter dieses Gerichts perfekt unterstreichen.

CHF 41.00



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. Abgerundet wird mit etwas Rahm und hausgemachtem Kalbsjus. Ein Genuss!

CHF 42.00

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Rindsfleischwürfel Stroganoff

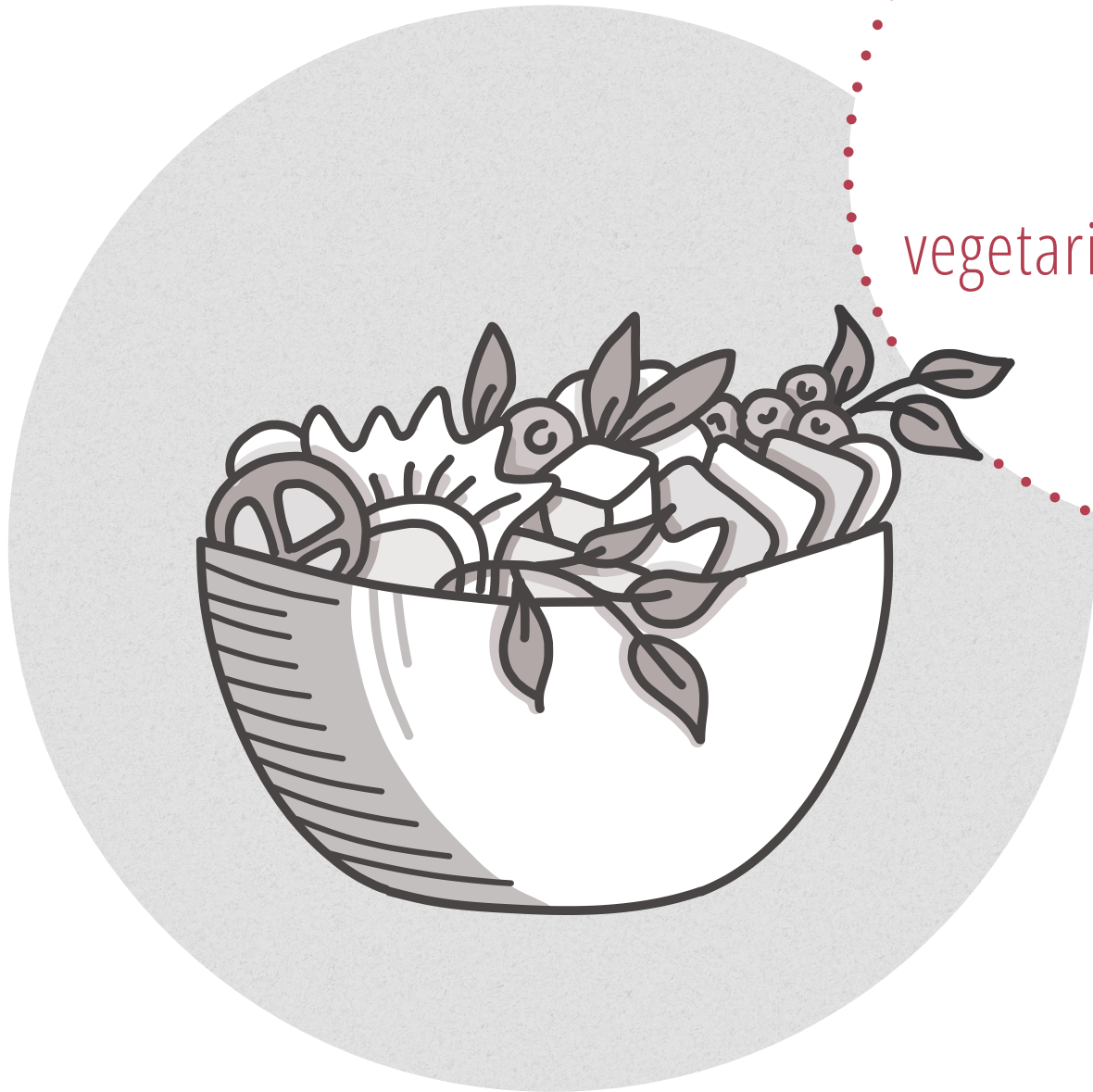
Rind | Jus | Peperoni | Gewürzgurken
Weisswein-Champignons | Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

ProCert Rindshuft vom Culinarium Rind.
Saftig, würzig, zart!

CHF 44.00

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

Vegi-Stroganoff

Soja-Geschnetzeltes | Peperoni
Gewürzgurken | Weisswein-Champignons
Sauerrahm | hausgemachte Spätzli

Unser Stroganoff erfreut sich grosser Beliebtheit.

Wer gerne bewusst auf Fleisch verzichten will, kann jetzt dennoch in den Genuss dieses begehrten Klassikers kommen.

CHF 31.00

Crunchy Bio-Tofu auf Linseneintopf

Bio-Tofu | Linsen | Süsskartoffel | Kokosmilch
Limonenblätter | Zitronengras

Ein modernes Gericht, das die Wurzeln traditioneller Hausmannskost feiert und zugleich durch seine trendige, asiatisch inspirierte Leichtigkeit überrascht. Ideal für Geniesser, die bodenständige Aromen mit einem Hauch von Fernweh lieben.

CHF 29.50



Vegi

vegetarische Hauptgänge

Thurgauer Apfel-Lauch Casarecce

Hausgemachte Casarecce | Weinfelder Apfel
Lauch | Cicorino Rosso | geröstete Baumnuss

Hausgemachte Casarecce, geschwenkt in einer samtigen Apfelsauce, die durch die Aromen von grünem Lauch, Dörrapfel und Baumnüssen perfekt abgerundet wird. Ein Gericht, das den Thurgau in jeder Zutat widerspiegelt – frisch, regional und köstlich.

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

Duo von Caramel und Weinfelder Birne

Caramel-Muffin | gebranntes Mandel Glace
Panna-Cotta | salty Caramel | Vanille-Birne

Eine Hommage an die Vielseitigkeit des Caramels – präsentiert in moderner Eleganz und überraschender Harmonie. Diese Komposition vereint verschiedene Texturen und Aromen, die den süß-salzigen Charakter von Caramel in all seinen Facetten feiert.

CHF 15.50

Variation vom regionalen Käse

Käse | Nuss | Feigensenf | Fruchtebrot

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

CHF 19.00

Schokoladen-Pistazien Törtchen

Dunkle Couverture | Philadelphia | Pistazie
Zuckerteig | Kakao | Schokoladenglace

It's a match!
Schokoladig, nussig, und ganz schön überraschend.

CHF 16.00

Schoko-Banana «Trauben-Art»

Bananen-Kuchen | Schokoladen-Bananen
Panna Cotta | Schokoladen-Mousse

Diese Variation vereint saftigen Bananenkuchen, cremige Schokoladen-Bananen Panna Cotta, luftiges Schokoladenmousse und ein raffiniertes Schokoladenglace zu einer harmonischen Komposition. Einfach unwiderstehlich!

CHF 15.50

Desserts

eine süsse Versuchung



Culinarium-König 2025

Das Gasthaus zum Trauben wurde mit dem Titel «Culinarium-König 2025» geehrt.

Wir sind stolz auf die Krone, die unsere nachhaltige und kreativ-moderne Arbeit mit regionalen Produkten würdigt.

Wir danken herzlich für diese Auszeichnung!



**Coupe,
Glace
& Sorbet**

ein erfrischender
Abschluss



Coupe

Coupe Weinfeldern

Caramel-Mürbel Glace | Apfelmousse
Nuss-Crunch | Rahm

CHF 13.00

Coupe mit Schuss

Vanille-Glace | pochierte Vanille-Birne
Williams | Rahm | Crunch

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
Zwetschge

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.