

MENUVORSCHLÄGE 2010

Grüezi

Wir danken Ihnen sehr für das Interesse an unseren Menuvorschlügen. Diese sollen zur Anregung dienen, denn selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre persönlichen Wünsche.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie einen schönen, angenehmen und alle Sinne bereichernden Anlass bei uns erleben dürfen. Gerne sind wir auch bereit, Sie in Bezug auf die Dekoration und allfällige Unterhaltung zu beraten.

Es freut uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste bei uns begrüssen und verwöhnen dürfen.

Willkomme im Traube!

Unser Gasthaus ist sonntags ganzer Tag und montags bis 17 Uhr geschlossen.
An den Weinfelder Konfirmations- und Kommunion-Sonntagen, sowie am Muttertag ist das Restaurant mittags geöffnet.



Alle Preise in den Menuvorschlügen gelten inkl. 7.6% MwSt.
Die angegebenen Preise gelten ab 10 Personen bei gleicher Menuwahl.
Bitte beachten Sie, dass wir die angemeldete Personenzahl verrechnen müssen. Abmeldungen bis 24 Stunden vorher werden nicht verrechnet.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Da wir unserem Personal Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 0100 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.-- zu verrechnen.

Vorspeisen



Kalte Vorspeisen

Gemüseterrine nach Saison, schön garniert	Fr. 12.50
Rauchlachs mit Röstichüechli und Schnittlauchsauerrahm	Fr. 15.--
Lachstatar mit frischem Brioche, dazu Schnittlauchsauerrahm	Fr. 15.--
Horsd'oeuvre Teller	Fr. 16.--
Sautierte Pilze (nach Angebot) verfeinert mit bestem Balsamico auf einem Blattsalatbeet	Fr. 11.--
Blattsalat mit Sauce Ihrer Wahl: Hausdressing, Italienne, Holunder, Thousand Island, Apfelbalsam	Fr. 5.50
Gemischter Salat	Fr. 6.50

Die Vorschläge der Kalten Vorspeisen sind auch als Hauptgang erhältlich.
Preis auf Anfrage.

Warme Vorspeisen

Zanderroulade an feiner Safransauce, Kartoffelkuchlein	Fr. 13.50
Mit Kräuterkruste überbackener Bonaparte (TG-Weichkäse von Strähl) serviert mit Blattsalat	Fr. 9.50
Minifrühlingsrolle mit Sweet-and-sour Sauce, dazu Blattsalat	Fr. 9.50
Blätterteig-Millefeuille mit Pilz-Kräuterfüllung	Fr. 13.--

Die Suppe erfreut sich wieder grosser Beliebtheit und ist sehr individuell. Deshalb legen wir grossen Wert auf diesen delikaten Menu-Starter.

Suppen in den Haupt-Menüs Nr. 1 bis 25 inbegriffen.
Als Ergänzung zu Tellergerichten kosten die Suppen Fr. 5.--.

Bitte wählen Sie

Zucchetti-Currysuppe
Gemüsecremesuppe
Bürger Rieslingsuppe
Apfel-Ingwersuppe
Rote Currysuppe
Zucchetti-Mandelsuppe
Bouillon mit Eierstich
Bouillon mit Flädli
Bouillon mit Gemüsestreifen

Saisonal

Bärlauchsuppe
Spargelsuppe
Kerbelsuppe
Tomatensuppe
Kürbis-Apfelsuppe
Rüebli- und Lebkuchengewürz
Rotkabisuppe
Marronisuppe

Tellergerichte



Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	Fr.	16.--
Griechischer Salat	Fr.	16.--
Trauben-Teller mit: Schinken, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Käse	Fr.	19.--
Antipasto-Teller	Fr.	21.--
Hauspastete mit Salaten	Fr.	20.--
Thurgauer Käse-Teller mit Bauernbrot	Fr.	17.--

Die Vorschläge der Kalten Vorspeisen (s. vorhergehende Seite) sind auch als Hauptgang erhältlich. Preis auf Anfrage.

Vegetarische Gerichte

Ravioli nach Angebot an feiner Rahmsauce oder mit Olivenöl	Fr.	18.--
Gemüse-Lasagne	Fr.	16.--
Gemüse-Strudel mit Schnittlauchsauerrahmsauce	Fr.	16.--
Früchte-Curry im Reising	Fr.	17.--
Mischpilz-Ragout auf Nudeln	Fr.	23.--
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Risotto	Fr.	17.--
WOK-Gemüsepfanne mit Nudeln	Fr.	16.--
Apfel-Peperonigulasch auf Nudeln	Fr.	19.--

Warme Tellergerichte

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr.	20.--
Heisser Schinken mit Kartoffelgratin	Fr.	22.--
Schweinschnitzel mit Dörzwetschen, Nudeln, Gemüse	Fr.	22.--
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons, Rösti	Fr.	23.--
Cordon bleu (Schweinefleisch), Bratkartoffeln, Gemüse	Fr.	23.50
Schweinschnitzel an Thurgadossauce, Spätzli, Gemüse	Fr.	23.--
Saltim bocca (Schwein) mit Weissweinsrisotto und Gemüse	Fr.	25.--
Hackfleischzopf mit Salaten	Fr.	22.--
Riz casimir Pouletfleisch (CH)	Fr.	21.--
Pouletbrüstchen (CH) an Whiskyrahmsauce, Nudeln, Gemüse	Fr.	22.--
Pouletbrüstchen (CH) mit Parmaschinken eingewickelt, Risotto	Fr.	24.--
Fitnesssteller mit Schweinssteak	Fr.	24.--
Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen (CH)	Fr.	21.--



Wie die Jahreszeiten, sind auch unsere Saisongerichte etwas wetterabhängig, und nicht jederzeit erhältlich. Lassen Sie sich beraten.
Ihnen gefällt nur ein Teil des Menus? Wir sind flexibel und kombinieren nach Ihren Wünschen.

Saisonale Menus

Frühling / Sommer

Frühling-Sommer Saison 1 58.–
Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen
an Gemüsevinaigrette

Zuchetti-Currysüppchen

Kalbscarréebraten mit Frühlingszwiebeln
Schinkenstreifen und Champignons
an einer Weinfelder Pinot noir Sauce
Kartoffel-Püree
Gemüse der Saison

Amaretti-Parfait mit Rhabarbersauce

Frühling-Sommer Saison 2 44.–
Fein geschnittener Ratatouille-Salat
mit Brunnenkresse an Tomatenvinaigrette

Kerbelsüppchen

Märwiler Pouletbrüstchen
mit Pfeffer-Rhabarber
Weissweinsrisotto
Gemüse der Saison

Hausgemachte Sauerrahmglace
mit Beeren nach Angebot

Frühling-Sommer Saison 3 47.–
Blattsalat an Holunderdressing

Gebratene Pilze nach Angebot
auf Dörrtomaten-Risotto

Felchenfilet vom Bodensee
unter der knusprigen Kartoffelkruste
auf einem Thurgauer Spargelragout

Pfirsich in Himbeersauce mit Vanilleglace

Frühling-Sommer Saison 4 40.–
Weinfelder Geissfrischkäse
auf einem Blattsalatbeet

Märwiler Pouletbrüstchen
mit Feigen und Zucchini
Polenta

Coupe Romanoff

Frühling-Sommer Saison 5 53.–
Salat von grünen Thurgauer Spargeln
mit Erdbeeren-Vinaigrette

Tomatensüppchen mit Basilikum

Kalbschnitzel an Marsalajus
Bärlauchgnocchi
Gemüse der Saison

Holunderblütenmousse
mit hausgemachten Hüppchen

Frühling-Sommer Saison 6 54.–
Zuchetti-Roulade auf
Tomatencarpaccio

Schweinsfilets mit Kräutersauce
Radicchio-Rosso Risotto
Gemüse der Saison

Beerengratin mit Rosencreme überbacken

inkl. 7,6 % MwSt.



Menus mit Thurgauer Inspirationen und Produkten aus der Region

Saison 2009/2010

TG 1 **40.--**

Apfel-Ingwersüppchen
—
Blattsalat an hausgemachter Holunderdressing
—
Märwiler Pouletbrüstchen
An Wein-Senfsauce
Spiralnudeln
Gemüse der Saison
—
Öpfel, Nuss und Bire

TG 2 **46.--**

Bürger Rieslingsüppchen

Kleiner Blattsalat mit Broccroûtons
—
Thurgauer Kalbs-Involtini
mit einem Hauch Italien
mit Tilsiter und getrockneten Tomaten
Weissweinrisotto
Gemüse
—
Apfeltiramisu

TG 3 **51.--**

Uesslinger Bluestar auf Blattsalat
mit einheimischem Honig beträufelt
—
Rüebli Schaumsuppe
—
Thurtaler Rindsaftbraten mit Saft vom Möhl
Kartoffelstock
Gemüse der Saison
—
Warmer Schoggikuchen mit Sauerrahmglace

VEGI als Fleischersatz
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Risotto

Ravioli nach Angebot an feiner Rahmsauce oder mit Olivenöl
www.trauben-weinfeld.ch

TG 4 **50.--**

Überbackener Bonaparte
(TG Weichkäse von Strähl)
Auf einer Apfelscheibe mit Blattsalat garniert
—
Bouillon mit Gemüsestreifen
—
Kalbsschnitzel mit Egnacher "Thurgados"
Spinatspätzli
Gemüse der Saison
—
Zimtparfait mit heissen Zwetschgen

TG 5 **42.--**

Winzersalat mit Äpfeln und Nüssen
An hausgemachter Apfelbalsamdressing
—
Lauchkräpfe mit Schnittlauchsauerrahm
—
Thurgauer Krustenbraten(Schwein)
Thymian-Kartoffeln
Gemüse der Saison
—
Bernrainer Schoggiparfait

TG 6 **40.--**

Geräuchertes Kartoffelsüppchen
—
Rüebli-Kabissalat
—
Mostindien-Poulet mit Curry
Pilawreis
Gemüse-Allerlei
—
Süssmostcreme



Bei diesen Gerichten sind die Suppe nach Ihrer Wahl und ein schöner Saisonsalat inbegriffen.

Vom Märwiler Poulet

Menu 1 33.50
Pouletbrüstchen mit Parmaschinken
umwickelt
Risotto
Gemüse der Saison

Menu 3 32.--
Asiatische Hühnerpfanne
mit Honig und Ingwer
Gemüsereis

Menu 2 32.--
Gebratenes Märwiler Pouletbrüstchen
an Whiskyrahmsauce
Pilaw-Reis
Gemüse der Saison

Vom Schwein

Menu 4 31.--
Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Champignonsauce Nudeln
Gemüse der Saison

Menu 7 46.--
Schweinsfilet mit Apfelbalsamsauce
Kartoffel-Gnocchi
Gemüse der Saison

Menu 5 33.50
Gefüllter Schweinshalsbraten
mit Dörr-Aprikosen
Kartoffel-Gratin
Gemüse der Saison

Menu 8 46.--
Schweinsfilet mit Sauerkirschen
Weissweinsrisotto
Gemüse der Saison

Menu 6 33.--
Schweinscarréebraten
mit Mischpilzen
Kartoffelkroketten
Gemüse der Saison



Vom Kalb

Menu 9 39.50
Cordon bleu
Pommes frites
Gemüse der Saison

Menu 10 39.--
Kalbsrahmschnitzel mit
Champignons
Nudeln
Gemüse der Saison

Menu 11 51.--
Kalbscarréebraten an feinem Kräuterjus
Kartoffelgnocchi
Gemüse der Saison

Menu 12 40.--
Piccata nach Mailänder Art
Safran-Risotto
Gemüse der Saison

Vom Rind

Menu 13 37.--
Brasato in Merlot
(Rindsschmorbraten)
Bramata-Polenta
Gemüse der Saison

Menu 14 36.--
Rindfleischstreifen "Stroganoff"
Trockenreis
Gemüse der Saison

max. für 20 Personen

Menu 15 54.--
Rindsfilet an Balsamicosauce
im Röstimantel
Gemüse der Saison

Vom Lamm

Menu 16 45.--
Lammrückenfilet am Stück
Frischkäsesauce mit Schnittlauch
Röstichüechli
Gemüse der Saison

Menu 17 43.--
Lammcarrée am Stück gebraten
mit einer Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison



Desserts

Zimtparfait mit Thurgados-Apfelschnitzen	Fr.	10.--
Fragen Sie auch nach saisonalen Parfaits	Fr.	10.--
Frischer Fruchtsalat mit einem Rahmtupf	Fr.	7.50
Gemischte Glace mit Rahm	Fr.	6.50
Caramel-Köpfli	Fr.	6.50
Gebrannte Crème	Fr.	6.50
Thurgauer Süssmostcrème	Fr.	7.--
Birnencreme mit Schoggisplitter	Fr.	7.50
Heisse Portweinzwetschgen mit Sauerhalbrahm	Fr.	11.--
Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr.	8.50
Früchte-Bouquet mit Sorbets	Fr.	10.50
Kleiner Eiskaffee	Fr.	6.80
Dessert-Variation "zum Trauben"	Fr.	12.--
Dessert-Käse mit hausgemachtem Dörrbirnenfladen	Fr.	10.50
Dessertbuffet ab 15 Personen pro Pers.	Fr.	17.--
mit Käse	Fr.	20.--
Gebackenes		
Thurgauer Apfeltorte mit Rahm	Fr.	5.--
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr.	8.--
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	7.50
Früchte-Jalousie (Blätterteiggebäck) nach Saison	Fr.	7.50
Lauwarmer Schoggikuchen mit Sauerkirschen	Fr.	10.--
Service für mitgebrachte Geburtstags- oder Hochzeitstorten pro Person	Fr.	3.—