

Herzlich Willkommen

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

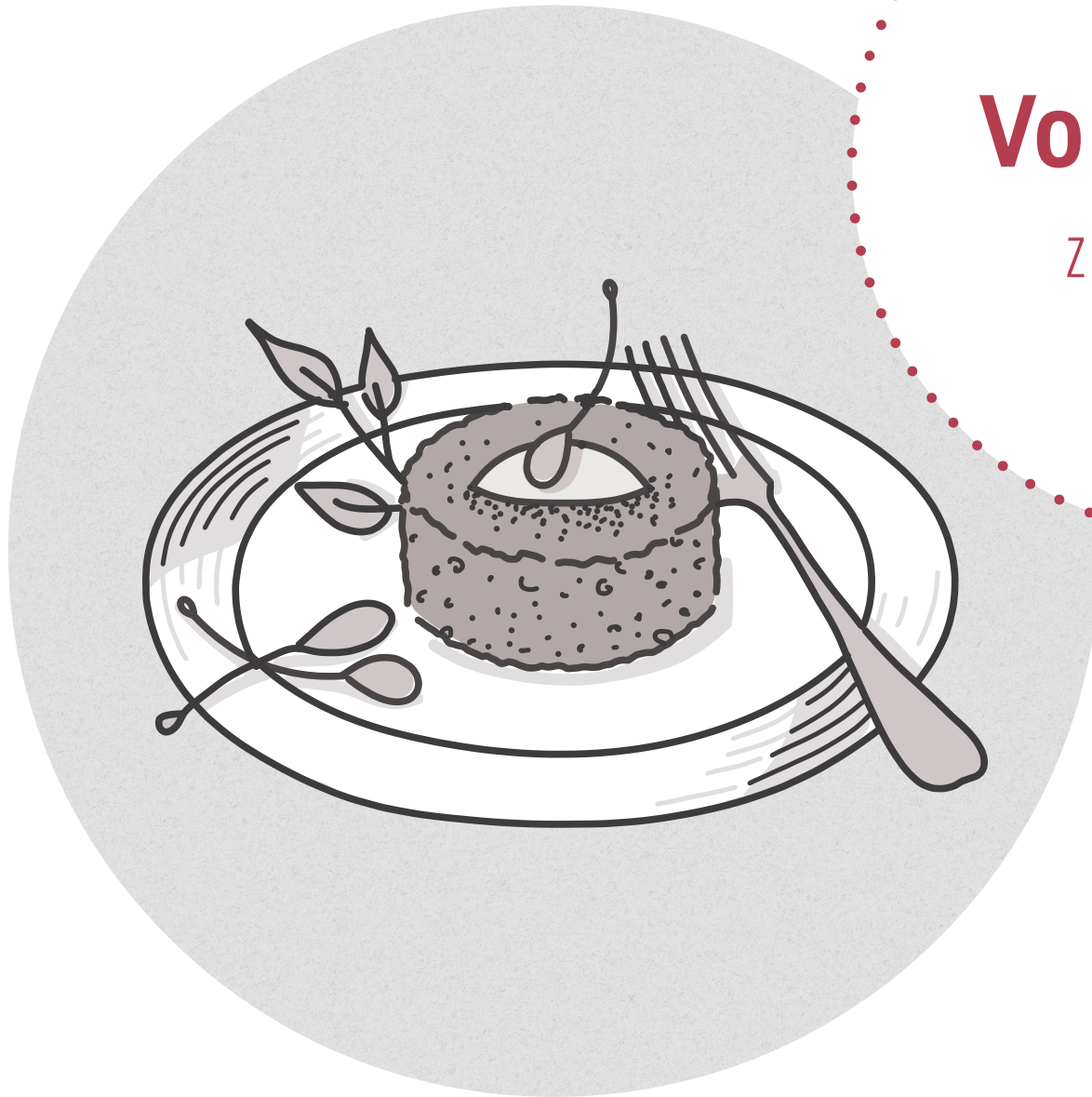
Tradition, Moderne und Regionalität sind die Grundpfeiler unserer kulinarischen Philosophie. Unser Credo: Den Geschmack und die Qualität Thurgauer Produkte auf den Teller zu bringen.

Schön, dass Sie hier sind. Wir freuen uns.

Ihre Gastgeber
Sabrina Tanner & Thomas Schenk



GASTHAUS ZUM
TRAUBEN



Vorspeisen

zum Starten

Gemischter Blattsalat

Blattsalat | Kabis | Karotte
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

Duett von Grünspargel und Pilz

Spargel-Panna Cotta | grillierter Grünspargel
hausgemachtes Pilz-Glace | Rohschinken-Chip
Miso-Mayonnaise | Pumpernickel-Crunch

Ein spielerischer Touch von Leichtigkeit.

Dieses farbenfrohe Duett, mit Zutaten aus der Region,
gönnt Augen und Gaumen einen Moment der Freude.

CHF 21.50

Tatar vom Thurgauer Rind

Rind | Malzbrot-Chip | gepuffte Kapern
Eigelbcrème | Miso-Senf Mayonnaise
hausgepickelte Zwiebeln

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

70g - CHF 23.50
140g - CHF 33.50

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.

Weinfelder Apfeldressing

Dörrapfel und Weinfelder Apfelsaft werden fein gemixt
und mit Gewürzen, Rapsöl und Apfelessig zu einer
regionalen Vinaigrette verarbeitet.



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

Weisse Spargelcrèmesuppe

Weisser Spargel | Bouillon | Rahm
Trüffel | Kartoffel-Bällchen

Spargel, Kartoffel und Trüffel.

Ein spannendes Flavour Pairing der Extraklasse.

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

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

Eines der bekanntesten Beispiele ist
wahrscheinlich Tomate und Basilikum.

Lassen Sie sich überraschen, wie perfekt Pilz
und Miso (Japanische Würzpaste) oder weisser
Spargel und Trüffel zusammen harmonieren.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein

Schwein | Strahl's Raclettekäse | Buurä-Hamme | Pommes Frites | Miso-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 Miso-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

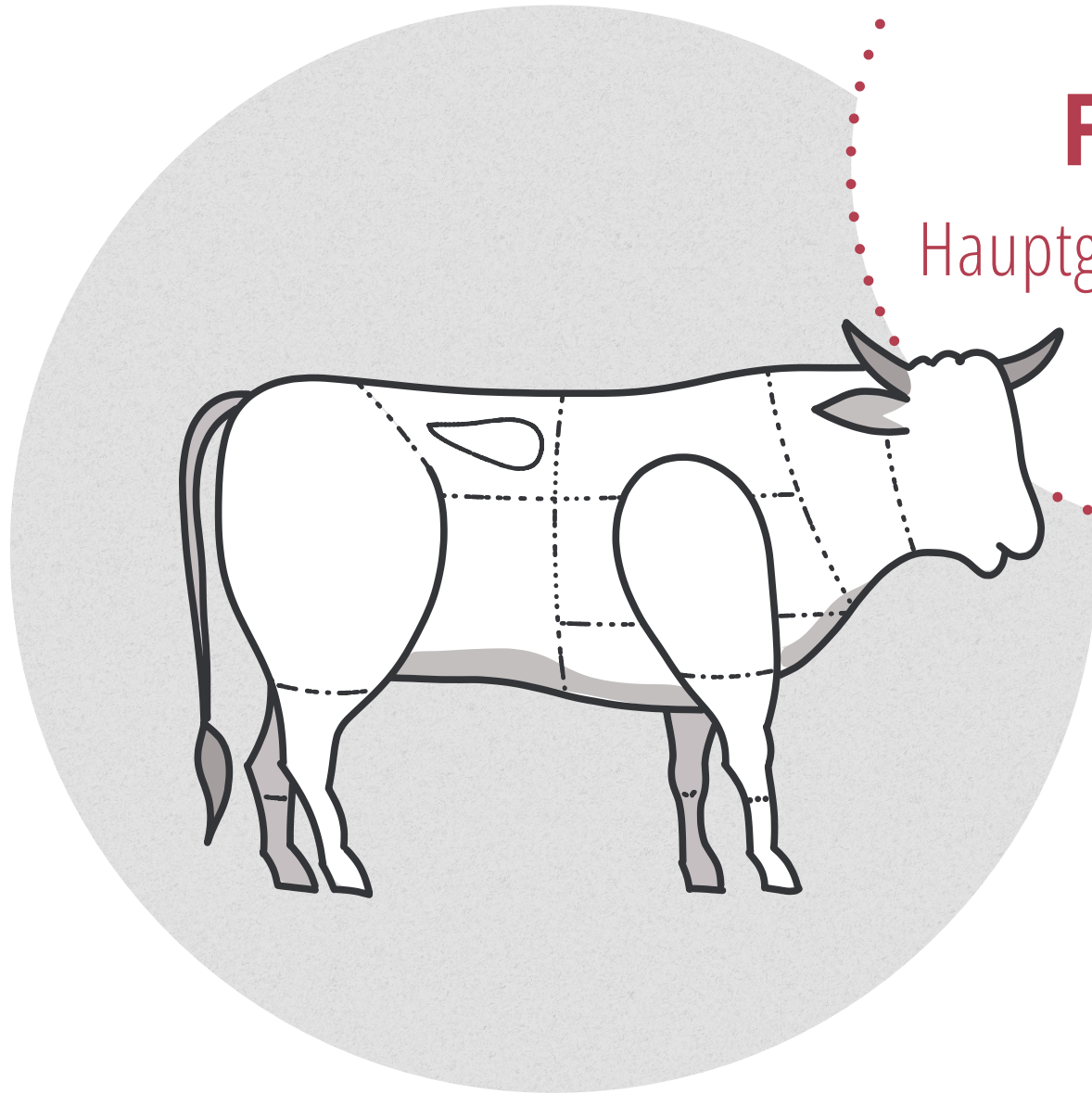
Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites
Miso-Mayonnaise | Zitrone

Lachsforelle als Knusperli? Ja, unbedingt!
Im Mostteig gebacken, mit hausgemachter Miso-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

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

Rindshuftwürfel «Black-Pepper»

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

Zartes Rind trifft auf herbe Pfeffernoten.

Die frischen Zutaten werden zusammen mit verschiedenen Würzsauces 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

Sous-Vide Pouletbrust Suprême

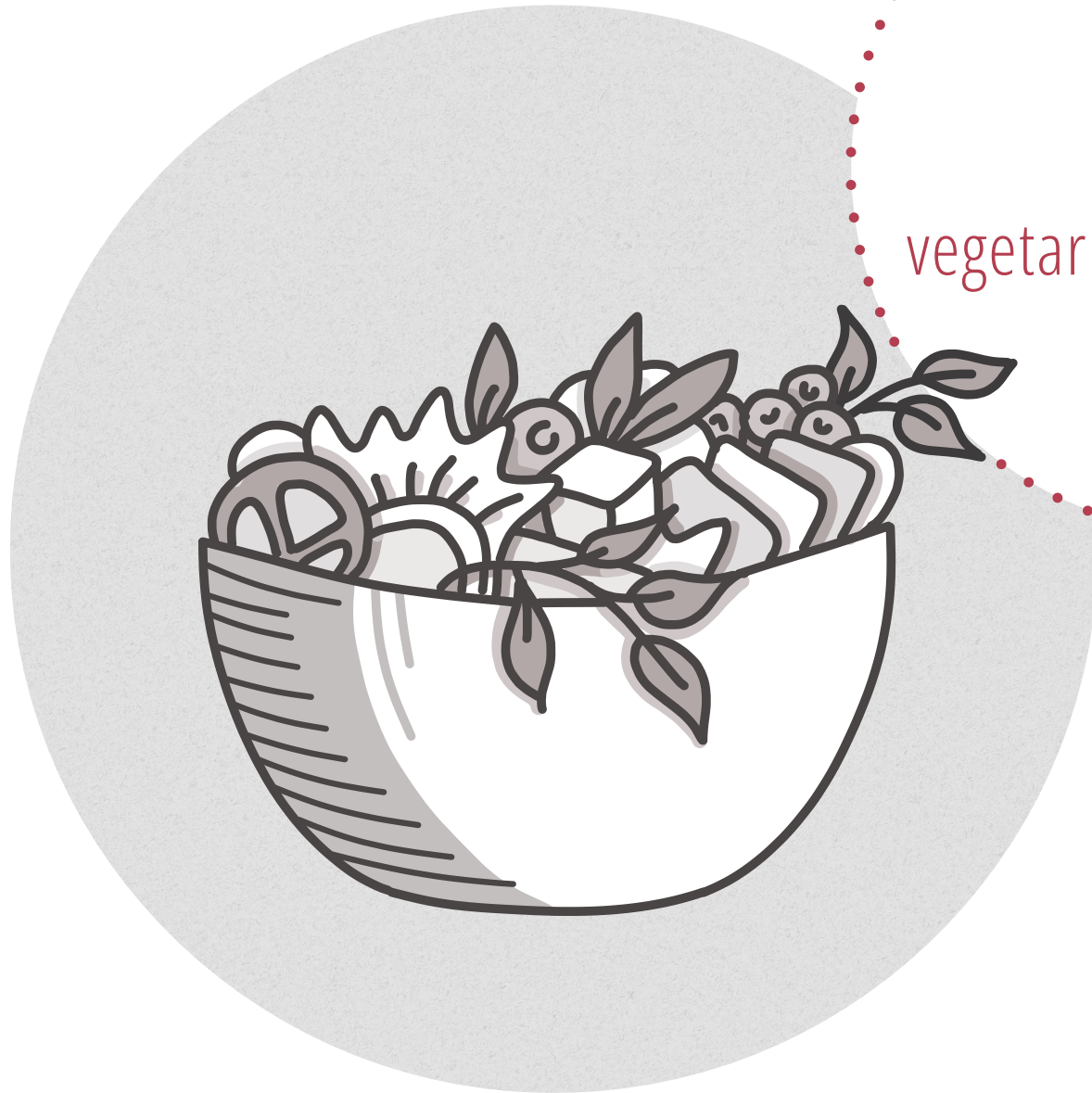
Pouletbrust am Knochen | Speck-Jus
Erbsen-Minze Püree | Frühlingsgemüse

Farbenfroh und mega zart... Dieses Frühlingsgericht stimmt Sie hervorragend auf die warme Jahreszeit ein.

CHF 37.50

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

Raviolo vom gerösteten weissen Spargel

Weisser Spargel | Frischkäse | Haselnuss
Frühlingsgemüse | rosa Pfeffer | Spargel-Sud

Der grüne Ravioliteig wird im Haus hergestellt und anschliessend mit einer Farce vom gerösteten Spargel und Frischkäse gefüllt.

Nach dem Kochen wird das Raviolo kurz in Butter geschwenkt und sofort serviert.

Eine Verwöhnkur für Auge und Gaumen.

CHF 32.50

Crunchy Bio-Tofu aus Amriswil

Bio-Tofu | Röstgemüse- Jus
Erbsen-Minze Püree | Frühlingsgemüse

Vegan und mega lecker!

Farbenfrohe Beilagen und spannende Kontraste treffen aufeinander.

CHF 29.50



Vegi

vegetarische Hauptgänge

Casarecce & Weinfelder Trüffel

Hausgemachte Casarecce | Weinfelder Trüffel
Käse-Rahmsauce | Radicchio | Onsen-Ei
geröstete Baumnuss

Trüffel wächst nicht nur in der Provence oder dem Piemont, auch im Thurgau wird die edle Knolle immer wieder von eifrigen Trüffelhunden gefunden. Es handelt sich dabei um den etwas milderen Sommertrüffel, der sich deshalb herrlich in die übrigen Zutaten integriert.

CHF 37.50

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 Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Schokolade | Buttercrunch | Vanille-Glace
Erdbeer-Sauce

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

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

CHF 14.50

Frühlings-Variation

Quark-Köpfchen | Rhabarber-Gel | Biskuit
hausgemachtes Amaretti-Glace | weisse
Pistazien-Ganache

Wunderbar harmonisch spielen die verschiedenen
Geschmacksnoten zusammen.

Ein kontrastreicher und farbenfroher Abschluss nach
einem genussvollen Abendessen.

CHF 16.50

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

eine süsse Versuchung

Pastel de Nata

Blätterteig | Vanille-Tonka Crème
Birnen-Kompott | hausgemachtes Glace von
der gebrannten Mandel | Salty-Caramel Sauce
Buttercrunch

Wahrscheinlich die bekannteste Süssspeise aus
Portugal, deren Geschichte mehr als 200 Jahre
zurückführt.

Blätterteig und Konditorencreme werden zusammen
gebacken und mit weiteren hausgemachten
Köstlichkeiten serviert.

Unbedingt probieren, Sie werden begeistert sein.

CHF 15.50

Desserts

Keine Angst, sie sind nicht allzu gross.

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



**Coupe,
Glace
& Sorbet**

ein erfrischender
Abschluss



Coupe

Coupe Weinfeldern

Caramel-Mürbel Glace | Apfelmousse
Nuss-Crunch | Rahm

CHF 13.00

Coupe mit Schuss

Sauerrahm Glace | Rhabarber-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
Rhabarber

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.