

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 | Karotte | Rettich
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 Rauchforelle

Spargel-Panna Cotta | grillierter Grünspargel
hausgemachtes Rauchforellen-Glace
Miso-Mayonnaise

Ein spielerischer Touch von Leichtigkeit.
Dieses farbenfrohe Duett aus Zutaten der Region gönnt
Augen und Gaumen einen kurzen Moment der Freude.

CHF 22.00

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

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

Kräftiges Rindfleisch trifft auf hausgemachte Würzsauce
und weitere spannende Nuancen. 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 Senfe werden mit Honig, weissem Balsamessig und weiteren Zutaten zu einer frühlinghaften Vinaigrette verarbeitet. Eine spannende 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

Weisse Spargelcrèmesuppe

Weisser Spargel | Bouillon | Rahm |
knusprige Kalbsmilke | Kerbel-Öl

Spargel, Milke & Kerbel, 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

...nennt 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 Rauchforelle und Miso (japanische Würzpaste) oder weisser Spargel und Kerbel zusammen harmonieren.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Otschweizer 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 Kartoffeln der Region und einer hausgemachten Miso-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

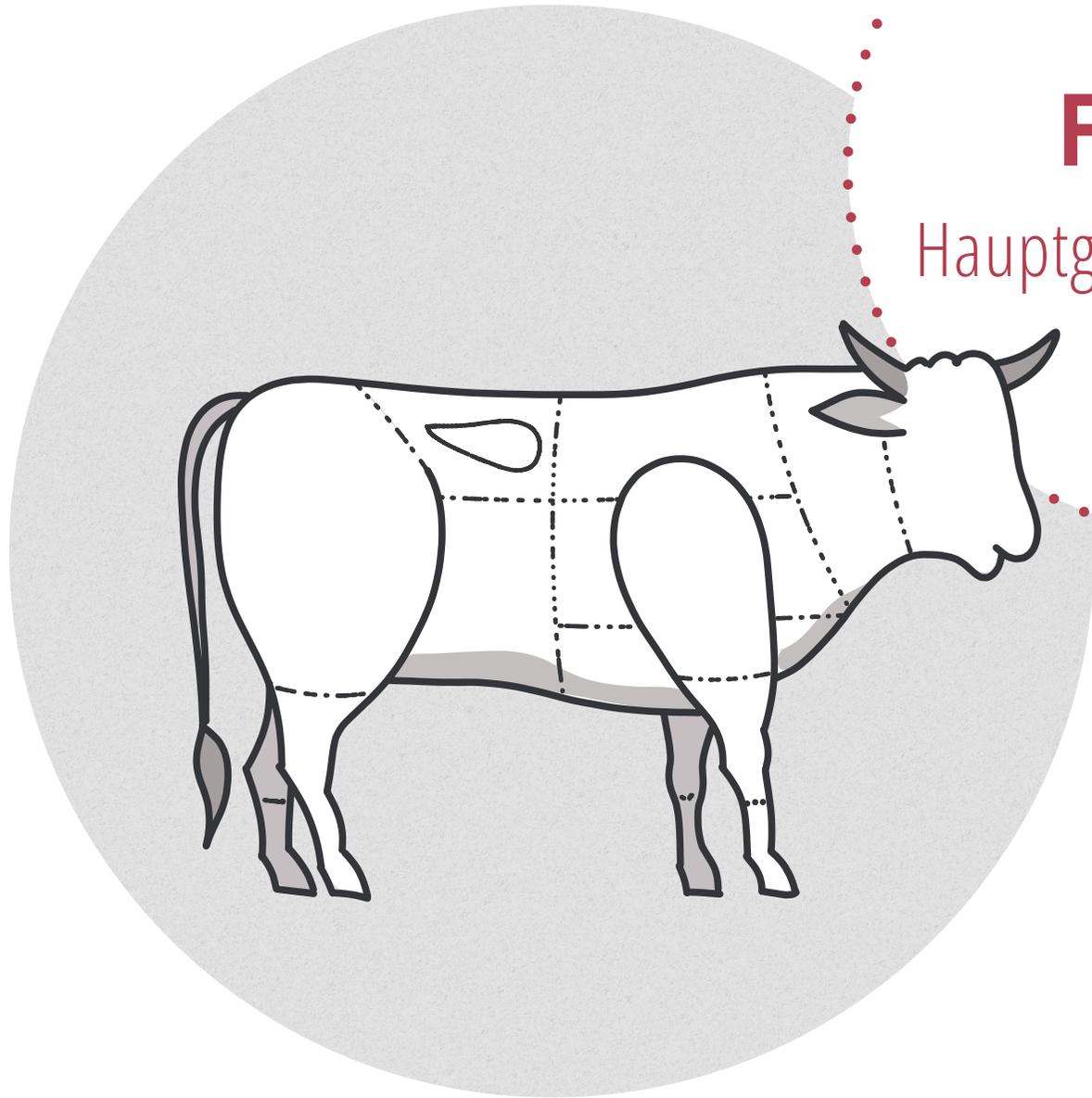
Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites
Miso-Mayonnaise | Zitrone

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

Rindshuftwürfel «Black-Pepper»

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

Zartes Rind trifft auf herbe Pfeffernoten.

Alle Zutaten werden mit verschiedenen Würzsaucen
und den hausgemachten Picci geschwenkt und sofort
serviert.

CHF 44.00



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. Es folgen etwas Rahm und
hausgemachter Kalbsjus.

CHF 42.00

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Sous-Vide Pouletbrust Suprême

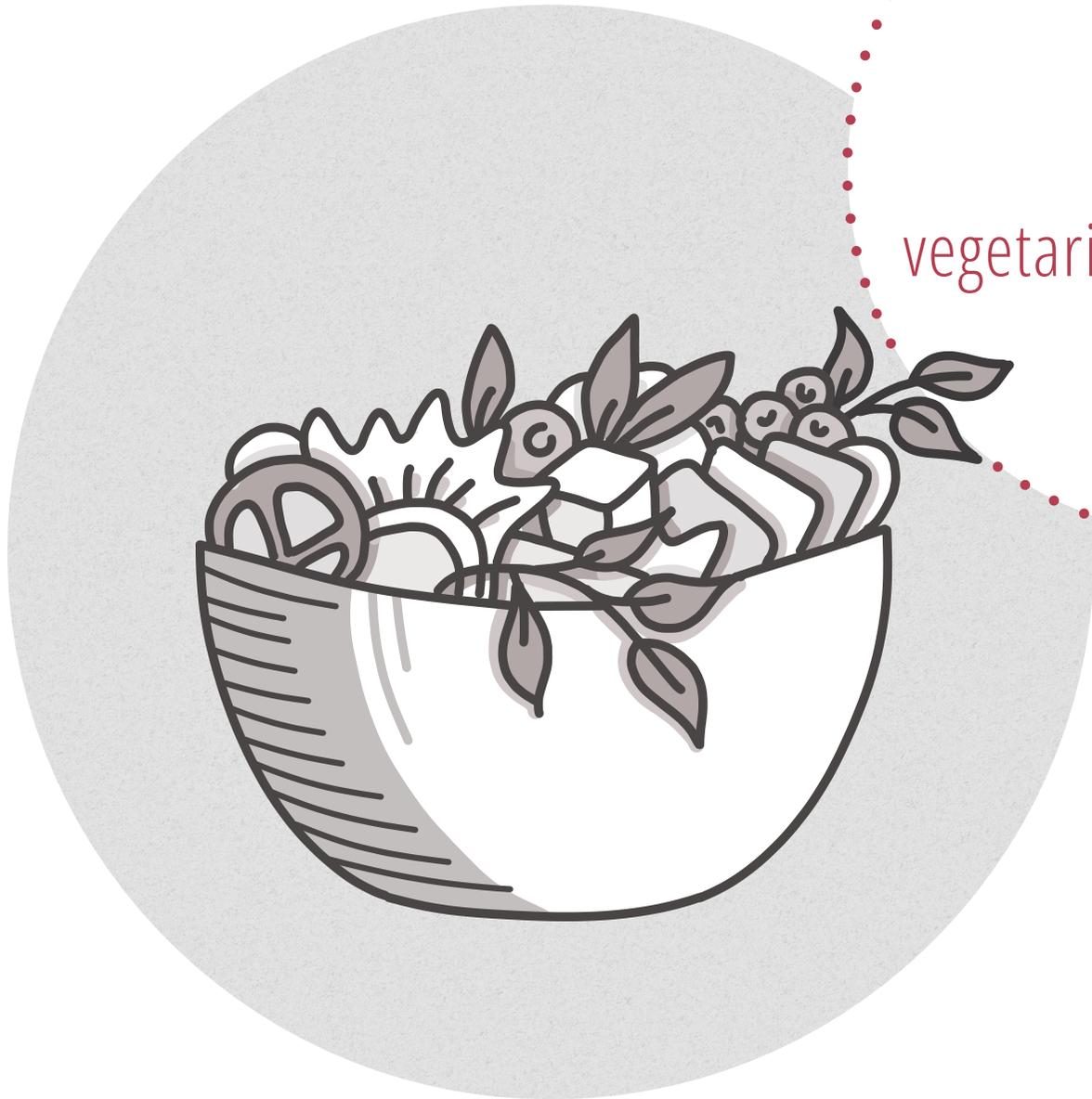
Pouletbrust am Knochen | Speck-Jus
Erbsen-Minze Püree | Frühlingsgemüse

Farbenfroh und mega zart... Dieses Frühlingssgericht
stimmt Sie bestens 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

Picci-Verde

Hausgemachte Picci-Pasta | gerösteter Broccoli | grünes Gemüse | geröstete Mandel Feta

Der Broccoli wird im Ofen geröstet und dann zu einem frischen, grünen Pesto verarbeitet. Die Nudeln werden darin geschwenkt und direkt serviert – Ein tolles Gericht, das den Frühling auf den Teller bringt!

CHF 29.00

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 31.50



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.

Wir lieben es! Sie auch?.

CHF 34.50

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 frisch aus dem Ofen, mit Glace serviert – ein süsser Gaumenschmaus.

CHF 14.50

Frühlings-Variation

Quark-Küchlein | Rhabarber-Kompott
hausgemachtes Amaretti-Glace | Crunch

Wunderbar harmonisch spielen die verschiedenen Geschmacksnoten zusammen.

Ein kontrastreicher und farbenfroher Abschluss nach einem genussvollen Abendessen.

CHF 15.50

Variation vom regionalen Käse

Käse | Nuss | Feigensenf | Früchtebrot

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

CHF 19.00

Rüebli & Marzipan

Saftiger Rüebli-Muffin | hausgemachtes Marzipan-Glace | Philadelphia | Rüebli-Gel | Buttercrunch

Alles andere als klassisch!

Die bekannte Rüebli-Torte, spannender als gewohnt und modern interpretiert, serviert mit hausgemachtem Marzipan-Glace und Walnuss-Crunch!

CHF 15.00

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 | Apfel-Kompott
Mandel-Crunch | Rahm

CHF 14.00

Coupe mit Schuss

Vanille Glace | Rhabarber-Kompott | Amaretto
Rahm | Crunch

CHF 15.00



Glace

Rahmglace

Vanille
Schokolade
weisse Schokolade
Caramel-Mürbel
Kaffee
Sauerrahm

CHF 4.50 je Kugel

mit Rahm
+ CHF 1.50



Sorbet

Sorbets

Apfel
Erdbeer

CHF 4.50 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.