

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 | Rüeblli | Kabis
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

Swiss Alpine Lachs

Swiss Alpine Lachs | Buchweizen-Randen Blini
Meerrettich Frischkäse | Granatapfel
gepickelte Zwiebeln

Die herausragende Qualität des Schweizer Alpen-Lachses wird durch die gekonnte Kreation perfekt in Szene gesetzt.

Ein genussvoller Start, der Sie begeistern wird..

CHF 23.50

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

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

Kräftiges Rindfleisch trifft auf die Milde des Eigelbs und den sommerlichen Touch der Zitronen-Mayonnaise.

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.

Thurgauer Apfel-Dressing

Frische Äpfel werden zusammen mit Weinfelder Apfelsaft gegart und anschliessend fein gemixt. Durch die Beigabe weiterer Zutaten und das «Aufmontieren» mit Rapsöl entsteht ein homogenes, regionales Dressing.



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

Heusuppe von der Weinfelder Blumenwiese

Weinfelder Heu | Sellerie | Bouillon | Rahm
Kräuterschnaps | Rauchspeck-Bällchen

Gras und Blumen einer Weinfelder Bio-Wiese wurden schonend geschnitten und an der Sonne getrocknet. Bei uns wird das Heu in die Suppe gegeben, wie ein Tee ziehen gelassen und anschliessend abpassiert. Durch die Zugabe verschiedener, geheimer Zutaten und die Beigabe von etwas Kräuterschnaps entsteht eine spannende und doch wunderbar harmonische Crèmesuppe.

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 Salbei und Walnuss oder Heu und Speck zusammen harmonieren.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Otschweizer 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 Kartoffeln der Region und einer hausgemachter Zitronen-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

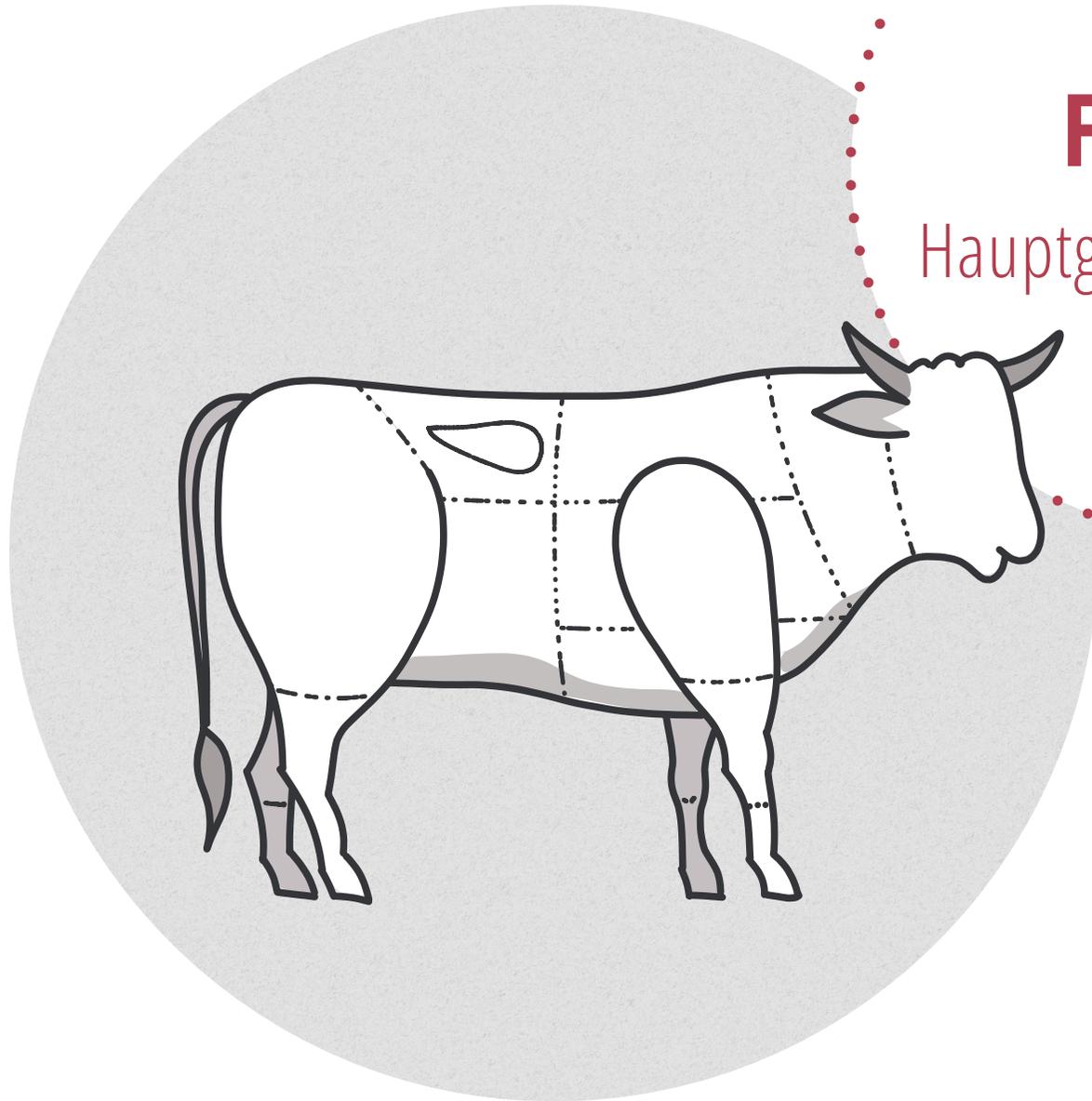
Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites
Zitronen-Mayonnaise | Zitrone

Lachsforelle als Knusperli? Ja, unbedingt!
Im Mostteig gebacken, mit hausgemachter Zitronen-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 | Soja-Sauce | schwarzer Pfeffer
Peperoni | Rucola | Sesam
hausgemachte Casarecce-Pasta

Zartes Rind trifft auf herbe Pfeffernoten und saisonales Sommergemüse.

Alle Komponenten werden zusammen mit verschiedenen Würzsauces und den hausgemachten Casarecce geschwenkt und sofort serviert.

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

CHF 44.00



Wienerschnitzel vom Thurgauer Kalb

Kalb | hausgemachtes Paniermehl
Preiselbeeren | Zitronen-Mayonnaise
Pommes Frites

Sagenumwoben und weit zurückliegend kommen die Ursprünge dieses Klassikers aus Wien.

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

CHF 46.50

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»

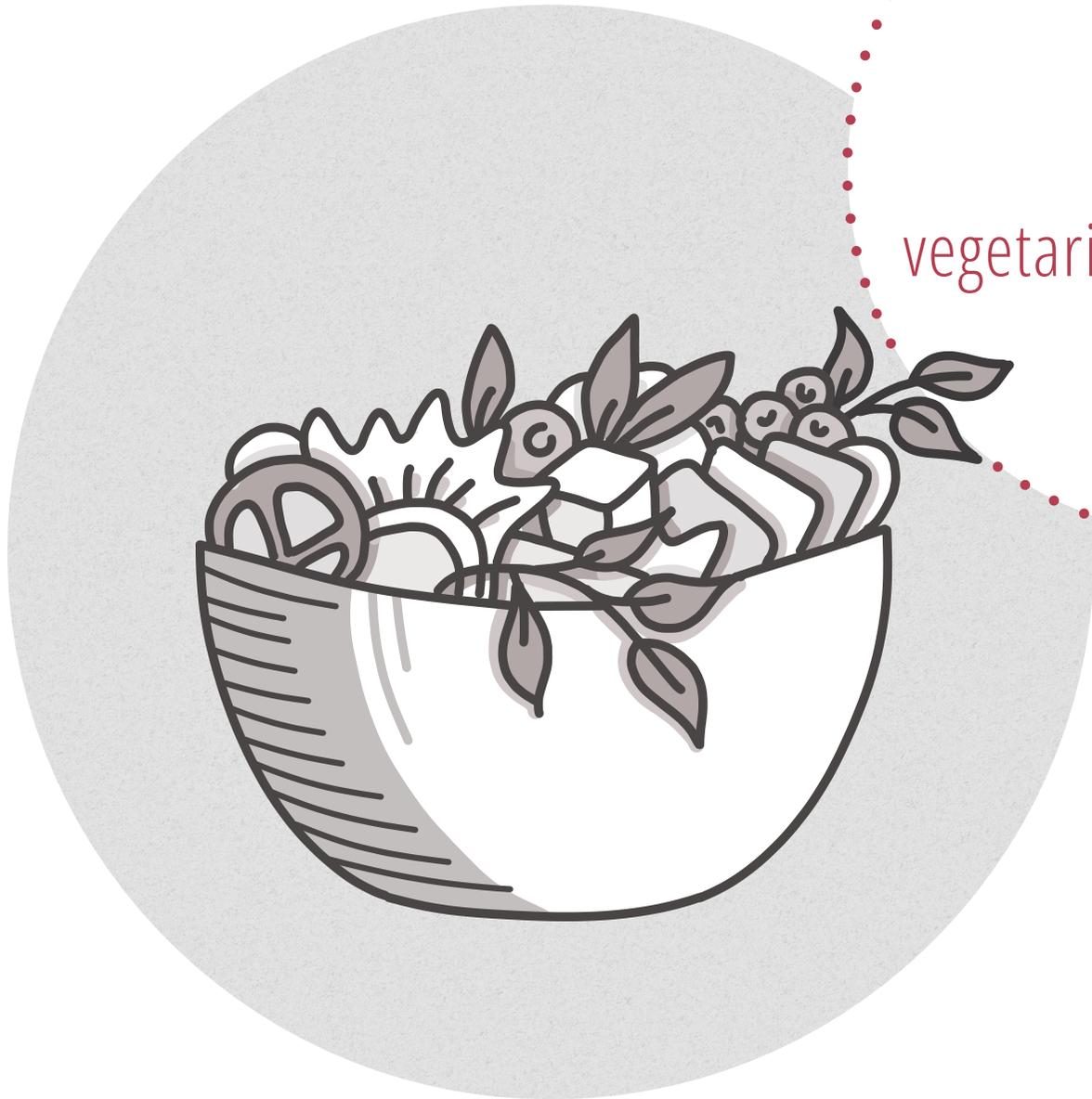
Kalb | Weisswein-Champignons | Jus | Rahm
Butterrösti

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

CHF 42.00

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 Eierschwämmli Tortellini

Nudelteig | Eierschwämmli | Philadelphia
Weissweinrahmsauce | Pecorino | Spinat

Der Ravioliteig wird im Haus hergestellt und
anschliessend mit einer Farce von frischen
Eierschwämmli und Frischkäse gefüllt.

Nach dem Kochen werden die Tortellini kurz in einer
Rahmsauce geschwenkt und sofort mit frischem Spinat
serviert – Willkommen im Spätsommer!

CHF 35.00

Crunchy Bio-Tofu aus Amriswil

Bio-Tofu | Panko | Eierschwämmli-Ragout
Gartenerbsen | Trockenreis

Vegan und mega lecker!

Farbenfrohe Beilagen und spannende Kontraste
treffen aufeinander.

CHF 31.50



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

Trilogie von der Aprikose

Aprikosen-Cheesecake | Espuma
hausgemachtes Aprikosen-Sorbet
Amaretti-Crunch

Vielleicht eine unserer besten Kreationen.
Intensive und fruchtige Geschmacksnoten der
Aprikose, in verschiedenen Texturen vereint.
Ein kontrastreicher und spannender Abschluss für laue
Spätsommerabende.

CHF 16.50

ChocoLust

Schokoladen-Biskuit | Zartbitter-Frosting
Kakao-Hafer | Oreo-Crunch
Schokoladen-Glace

Wunderbar harmonisch spielen die verschiedenen
Nuancen von Schokolade und Kakao in
unterschiedlichen Texturen zusammen.
An alle Schokoladen Fans: Unbedingt probieren!

CHF 15.50

Variation vom regionalen Käse

Käse | Nuss | Feigensenf | Fruchtbrot

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

CHF 19.00

Mohn-Zwetschgen Streusel

Mohn-Zwetschgenkuchen | Butter-Streusel
Portwein-Zwetschgen | Vanille-Glace

Erfrischend und doch vollmundig. Lassen Sie sich
überraschen von diesem rundum stimmigen Dessert.

CHF 16.00

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 Weinfeldten

Caramel-Mürbel Glace | Apfel-Kompott
Mandel-Crunch | Rahm

CHF 14.00

Coupe mit Schuss

Vanille-Glace | Portwein-Zwetschgen
Amaretto | Amaretti-Crunch | Rahm

CHF 15.50



Glace

Rahmglace

Vanille
Schokolade
weisse Schokolade
Caramel-Mürbel
Kaffee
Sauerrahm

CHF 4.50 je Kugel

mit Rahm
+ CHF 1.50



Sorbet

Sorbets

Apfel
Zwetschge

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
Weinfeld, Thurgau

Brot

Bäckerei Mohn AG
Sulgen, Thurgau

Mehl

Mühle Lamperswil
Lamperswil, Thurgau

Rapsöl

Schof Schüür
Bürglen, Thurgau

Eier, Äpfel & Birnen

Knup Hofladen
Weinfeld, 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.