

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 | Pastinake | Kürbis
Kräuter-Croûtons | Kerne

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

CHF 12.00

Roastbeef & Rauchforelle

Kaltes Roastbeef | Espuma vom Rauchfisch
Kürbis-Ketchup | Senfsamen | Kapernäpfel

Das Rinds-Entrecôte wird am Stück niedergegart und dann kalt aufgeschnitten.

Serviert mit süß-sauren Kontrasten und einem luftigen Espuma der Rauchforelle.

CHF 23.50

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

Rind | gepuffte Kapern | Eigelbcrème
Trüffel-Mayonnaise | hausgemachtes
Essiggemüse

Kräftiges Rindfleisch trifft auf die Milde des Eigelbs und die edlen Noten der Trüffel-Mayonnaise.

Ein grossartiges Geschmacksspiel.

70g - CHF 24.50
140g - CHF 38.50

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.

Kürbis-Dressing

Hokkaido-Kürbis wird mit frischem Thymian im Ofen geschmort und danach gemixt. Nach der Zugabe von Bouillon, Eigelb und hellem Essig wird die Masse mit Kürbiskernöl und weiteren Ölen der Region aufmontiert. Es entsteht ein geschmacksintensives, herbstliches 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

Birnen-Senf Suppe

Weinfelder Birne | Senf | Bouillon | Rahm
Rauchspeck-Bällchen | Baumnuss

Herbstlich, fruchtig und überraschend. Ein 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 Birne und Senf oder Roastbeef und Rauchforelle zusammen harmonieren.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein

Schwein | Strähl's Raclettekäse
Buurä-Hamme | Pommes Frites
Trüffel-Mayonnaise

Seit jeher ein beliebter Klassiker!

Thurgauer Schwein, hausgemachtes Paniermehl
und weich fließender Raclettekäse von der Käserei
Strähl 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 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 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.



Wild

saisonales Wild Angebot

(nach Verfügbarkeit)

Duo vom hiesigen Reh

Reh-Entrecôte | Rehbratwurst
Wild-Jus | Knödel | Rotkraut | Rosenkohl
Birne | Marroni

Rosagebratenes Entrecôte trifft auf klassische Rehbratwurst, serviert mit sämig geschmortem Rotkraut und den klassischen Wildbeilagen.

CHF 52.00

Rehpfeffer «Trauben-Art»

Reh-Ragout | Pfeffersauce | Spätzli | Rotkraut
Rosenkohl | Birne | Marroni
Speck | Croûtons

Das Ragout wird 10 Tage lang als "Pfeffer" gebeizt und dabei täglich gewendet. Durch die schonende Zubereitung im Sous-Vide Verfahren besticht "unser" Pfeffer durch seine Zartheit.

CHF 41.50

Wild

saisonale Hauptgänge mit Wild

nach Verfügbarkeit

Rehschnitzeli

Reh-Schnitzel | Wildrahmsauce | Spätzli
Rotkraut | Rosenkohl | Birne | Marroni

Nur wenige Edelstücke vom Reh eignen sich für die Zubereitung zum zarten Schnitzeli. Rosa gebraten und mit hausgemachter Wildrahmsauce serviert.

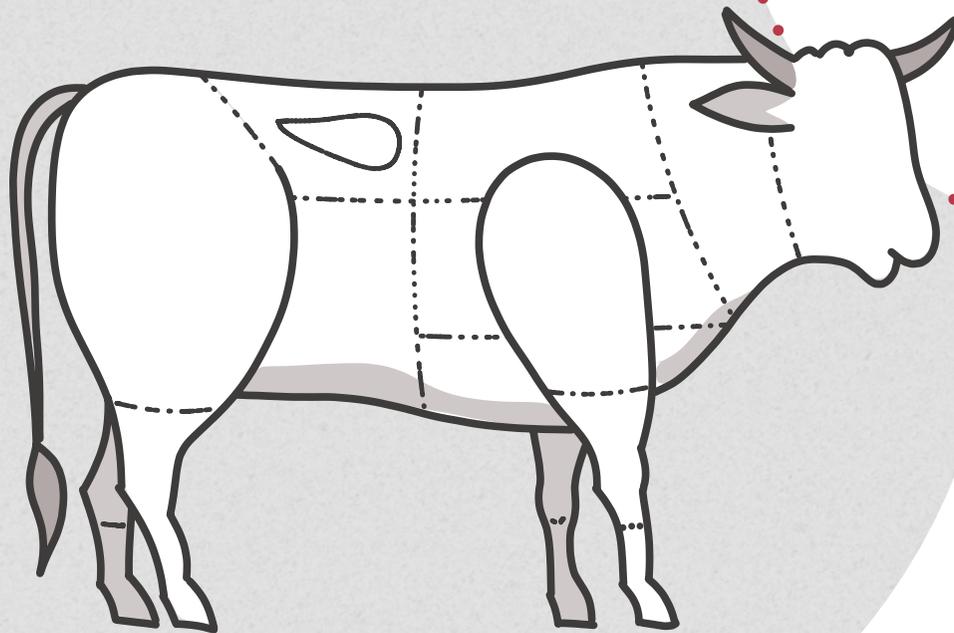
CHF 46.50

Herkunft

Das Reh, das wir in unserem Haus zubereiten, stammt vom nahegelegenen Jagdrevier Bussnang-Nord / TG.

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch



Zarte Rindsbäggli an Schmorsauce

Rindskopfbäggli | Portwein-Schalotten
Rosmarin-Crumble | Püree vom Weinfelder
Kürbis

Die Rindskopfbäggli werden im Sous-Vide gegart und
dadurch unvergleichlich zart!

Alle Komponenten harmonieren fast schon symbiotisch
zusammen – ein Gericht, das Sie probieren sollten.

CHF 42.50



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 42.00

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Rindfleischwürfel Stroganoff

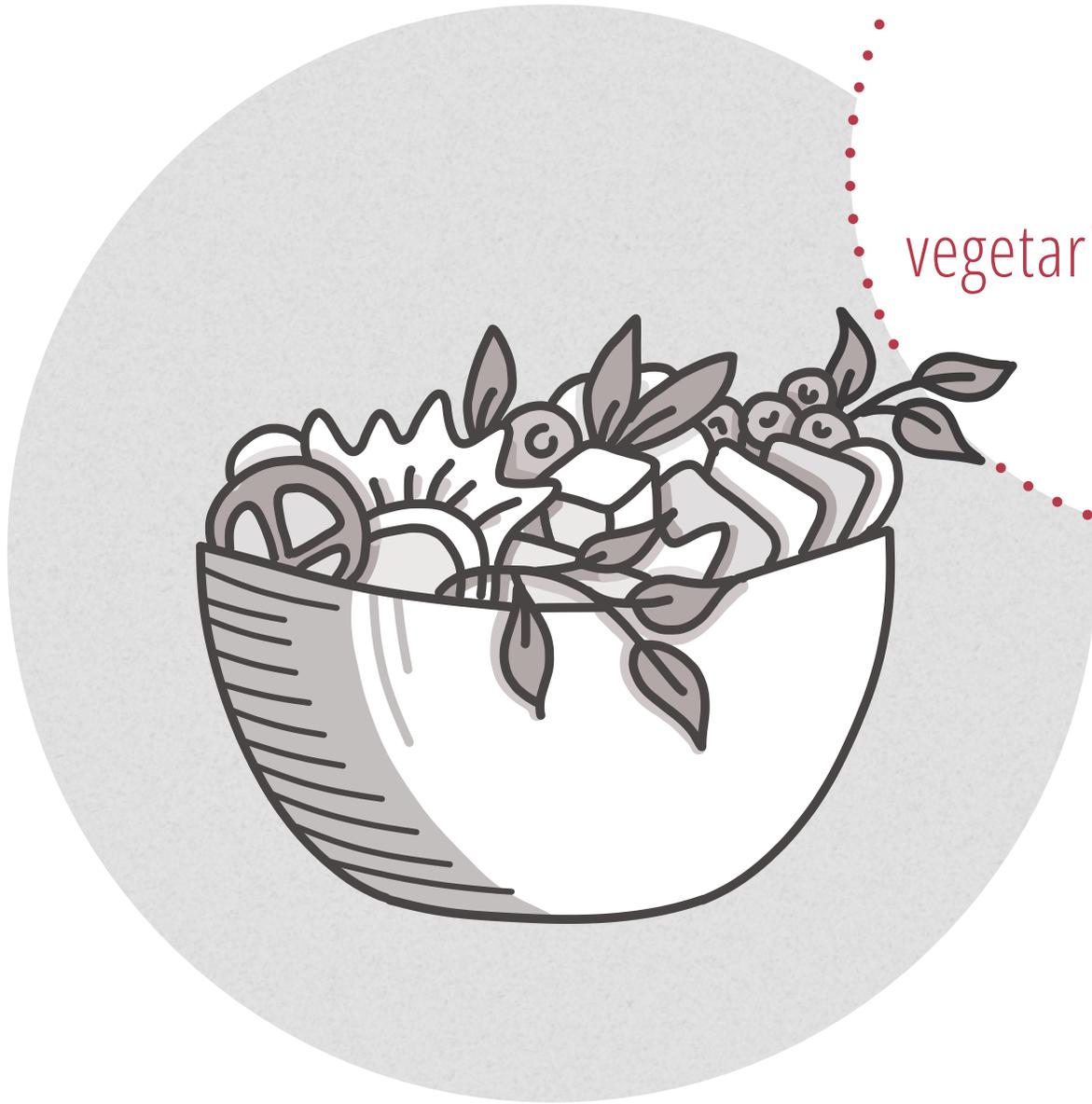
Rind | Jus | Peperoni | Gewürzgurken
Weisswein-Champignons | Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

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

Hausgemachte Kürbis-Casarecce

Casarecce | Weinfelder Kürbis | Rosenkohl
blaue Trauben | Baumnuss | Radicchio

In diesem herbstlichen Gericht vereinen sich Tiefe und Leichtigkeit.

Hausgemachte Kürbis-Casarecce treffen auf regionale Zutaten, sorgfältig kombiniert zu einem Spiel aus feiner Bitternote, nussigem Charakter und fruchtiger Eleganz.

Ein Teller, der den Herbst auf Thurgauer Art erzählt.

CHF 29.00

Crunchy Bio-Tofu aus Amriswil

Bio-Tofu | Panko-Kürbis Mantel
Röstgemüse-Jus | Püree vom Weinfelder
Kürbis | Herbstgemüse

Vegan und mega lecker!

Farbenfrohe Beilagen und spannende Kontraste treffen aufeinander.

CHF 32.50



Vegi

vegetarische Hauptgänge

Thurgauer Käsespätzli

Hausgemachte Spätzli | diverse Käse der
Region | Weinfelder Birne | Röstzwiebeln

Die leichte Fruchtsüsse der Weinfelder Birne harmoniert schön mit dem fließenden Käse und der herben Note der Röstzwiebeln.

Ein herrliches Gericht, ganz wie bei Oma.

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

Quartett vom Oreo-Keks

Schokoladen-Cheesecake | Oreo-Glace
Ganache | Philadelphia | Crunch

Wer Oreo-Kekse mag, wird von diesem Dessert begeistert sein. Der volle Oreo Geschmack in diversen Komponenten.

CHF 16.50

Variation von Marroni und Zwetschge

Marroni-Kuchen | Vermicelles
Portwein-Zwetschgen | Zwetschgen-Sorbet

Wunderbar harmonisch spielen die verschiedenen Geschmacksnoten von Marroni, Zwetschge und Vermicelles zusammen. Wir lieben es! Sie auch?

CHF 15.50

Desserts

eine süsse Versuchung

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

Warme Hefe-Nussschnecke

Hefeteig | Nuss-Zimt Füllung | Weinfelder
Apfel-Kompott | Vanillesauce | Vanilleglace

Jedes Mal riecht es betörend, wenn die frisch gebackene Hefe-Schnecke ihren Duft in der Küche verbreitet.

Warm serviert, mit Zutaten der Region – ein wunderbarer Abschluss.

CHF 15.50

Oreo-Keks

Die bekannten und seit Jahren beliebten Kekse stammen ursprünglich aus den USA.

Durch ihren hohen Kakao-Anteil sind die Doppelkekse ziemlich dunkel. In der Mitte findet sich eine weisse, süsse Crème mit Vanille Aroma.

Wie man einen Oreo „richtig“ isst, da scheiden sich die Geister. Beim Geschmack sind sich jedoch alle einig; einfach unvergleichlich.



Coupe, Glace & Sorbet

ein erfrischender
Abschluss



Coupe

Coupe Weinfeldern

Caramel-Mürbel Glace | Apfelmousse
Nuss-Crunch | Rahm

CHF 14.00

Coupe mit Schuss

Vanilleglace | Zwetschgen-Sorbet
Zwetschgen-Kompott | Portwein | 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
Sigershausen, Thurgau

Chähüsli min Chäslade
Weinfeldten, Thurgau

Brot

Bäckerei Mohn AG
Sulgen, Thurgau

Mehl

Mühle Lamperswil
Lamperswil, Thurgau

Rapsöl

Schof Schüür
Bürglen, Thurgau

Eier, Äpfel & Birnen

Knup Hofladen
Weinfeldten, 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.