

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 | Sous-Vide Schwarzwurzel
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

Hausgebeizte Lachsforelle

Kundelfinger Lachsforelle | Philadelphia
Dill | Randen | Orange | Gewürznuss

Premium Lachsforelle trifft auf erdige Noten vom Randen und spannende, süss-saure Komponenten der Orange. Ein kontrastreiches Gericht, das Gaumen und Auge gleichermaßen erfreut.

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.

Orangen-Tonka Vinaigrette

Orangenreduktion, Karotten-Essig und Tonkabohnen werden mit weiteren Zutaten zu einer winterlichen Vinaigrette kombiniert. Eine wunderbare Geschmackskombination in der kalten Jahreszeit.



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

Winterliche Apfelcrèmesuppe

Weinfelder Apfel | Suure-Most | Rahm
Zimt | Orange | Sternanis | Apfelperlen

Winterlich, 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 Orange und Tonkabohne oder Trüffel und Eigelb 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, beliebter Klassiker!

CHF 38.50

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.

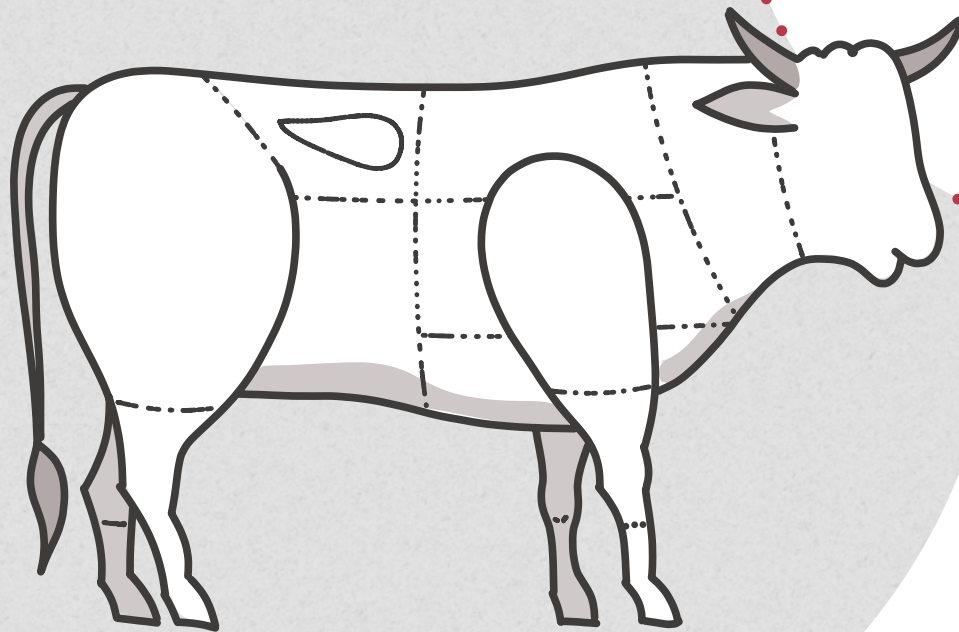
CHF 32.50

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.

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch



Zarte Rindsbäggli «Schrofen-Beef»

Rindskopfbäggli | Sellerie-Kartoffel Püree
winterliches Mischgemüse | Vanille
Portwein-Schalotten | Rosmarin-Crumble

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

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

CHF 41.00



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 folgt etwas Rahm und
hausgemachter Kalbsjus.

CHF 42.00

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Rindsfleischwürfel Stroganoff

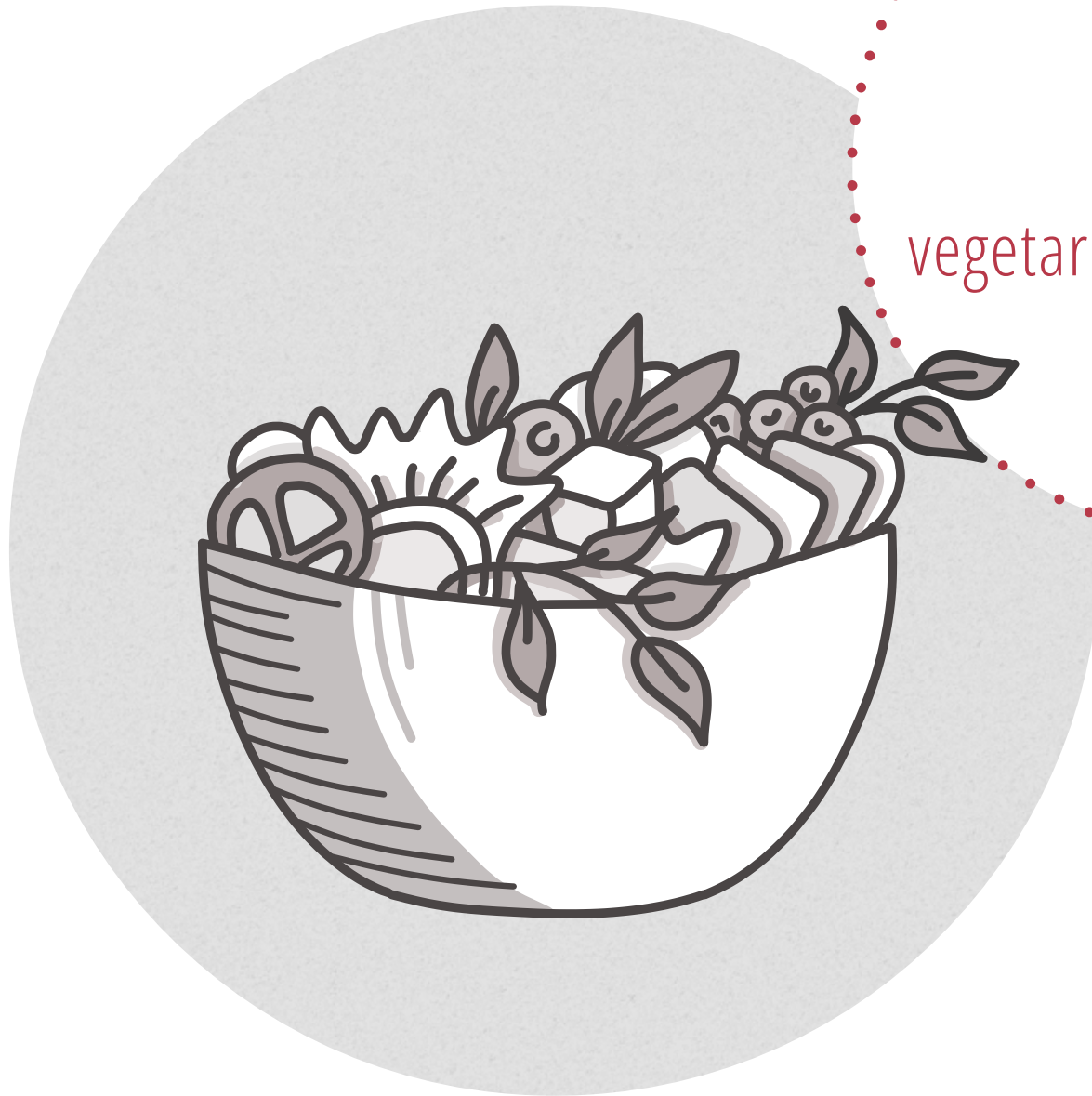
Rind | Jus | Peperoni | Gewürzgurken
Weisswein-Champignons | Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

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

Vegi-Stroganoff

Soja-Geschnetzeltes | Peperoni
Gewürzgurken | Weisswein-Champignons
Sauerrahm | hausgemachte Spätzli

Unser Stroganoff erfreut sich grosser Beliebtheit.

Wer gerne bewusst auf Fleisch verzichten will, kann jetzt trotzdem in den Genuss dieses begehrten Klassikers kommen.

CHF 32.00

Crunchy Bio-Tofu aus Amriswil

Bio-Tofu | Panko-Mantel | Röstgemüse-Jus
Sellerie-Kartoffel Püree | Vanille
winterliches Mischgemüse

Vegan und mega lecker!

Farbenfrohe Beilagen und spannende Geschmacks-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

Desserts

eine süsse Versuchung

Winter-Variation

Lotus-Biskuit | Cheesecake | Zimt-Espuma
Philadelphia-Frosting | Orange

Zimt-Espuma, cremiger Cheesecake und knuspriger Lotus Crunch harmonisch vereint. Ein vielschichtiges Zusammenspiel aus würziger Wärme und feiner Textur – ein Dessert, wie ein Spaziergang durch den Winter.

CHF 15.00

Hausgemachte Bratapfel-Ravioli

Süsser Ravioli-Teig | Bratapfel | Orangen-Caramel Sauce | Grand Marnier
Vanille-Glace

Ein wunderbarer Duft strömt jedes Mal durch die Küche, wenn Butter, brauner Zucker, Orangenzenen und -saft erwärmt werden.

Die frischen Bratapfel-Ravioli werden in der Sauce geschwenkt und anschliessend mit Vanille-Glace serviert.

CHF 18.50

Samt und Seele

Tartelette | Erdnuss | salty-Caramel Sauce
Schokoladen-Ganache | Vanille-Crème
Schokoladen-Glace

Eine Komposition aus zarter Schokolade, feinem Caramel und knuspriger Erdnuss – vereint mit sanfter Vanille zu einem harmonischen und sinnlichen Genussmoment.

CHF 15.50

Bratapfel

Sanft im Ofen gegarter Apfel, gefüllt mit gerösteten Mandeln, saftigen Rosinen, feinem Marzipan und einem Hauch frischer Orange.

Beim Schmoren im Weinfelder Apfelsaft entfalten sich warme, harmonische Aromen – ein elegantes Dessert, das Duft, Süsse und Finesse vereint.

Variation vom regionalen Käse

Käse | Nuss | Feigensenf | Fruchtbrot

Keine Lust auf etwas Süsses?

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

CHF 19.00



Coupe, Glace & Sorbet

ein erfrischender
Abschluss



Coupe

Coupe Weinfeldten

Caramel-Mürbel Glace | Apfelmousse
Nuss-Crunch | Rahm

CHF 14.00

Coupe mit Schuss

Vanille-Glace | Grand Marnier | Orangenfilet
Lotus-Crunch | Mandel-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

Chäshüsli 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.