

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

Vorspeisen

zum Starten

Gemischter Blattsalat

Blattsalat | Karotte | Kabis
Kräuter-Croûtons | Kerne

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

CHF 12.00

Balsamico-Dressing

Durch die Zugabe von Honig und frischen Kräutern schmeckt dieses dunkle Dressing mild und abgerundet.

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.

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!

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

Rind | Kapernäpfel | 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

Croquetas de Jamón

Rohschinken | Panko | Speck-Salsa
Knoblauch-Mayonnaise

In Spanien zuhause, bei uns neu interpretiert: Knusprig, cremig und überraschend. Wie immer mit viel Liebe aus regionalen Thurgauer Produkten zubereitet.

CHF 19.50



Suppen
als Vorspeise
oder Zwischengang

Suppen

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

Weinfelder Apfelcrèmesuppe

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

Würzig, fruchtig und überraschend. Ein Flavour Pairing der Extraklasse!

CHF 14.50

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

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

Lachsforellenknusperli im Mostteig

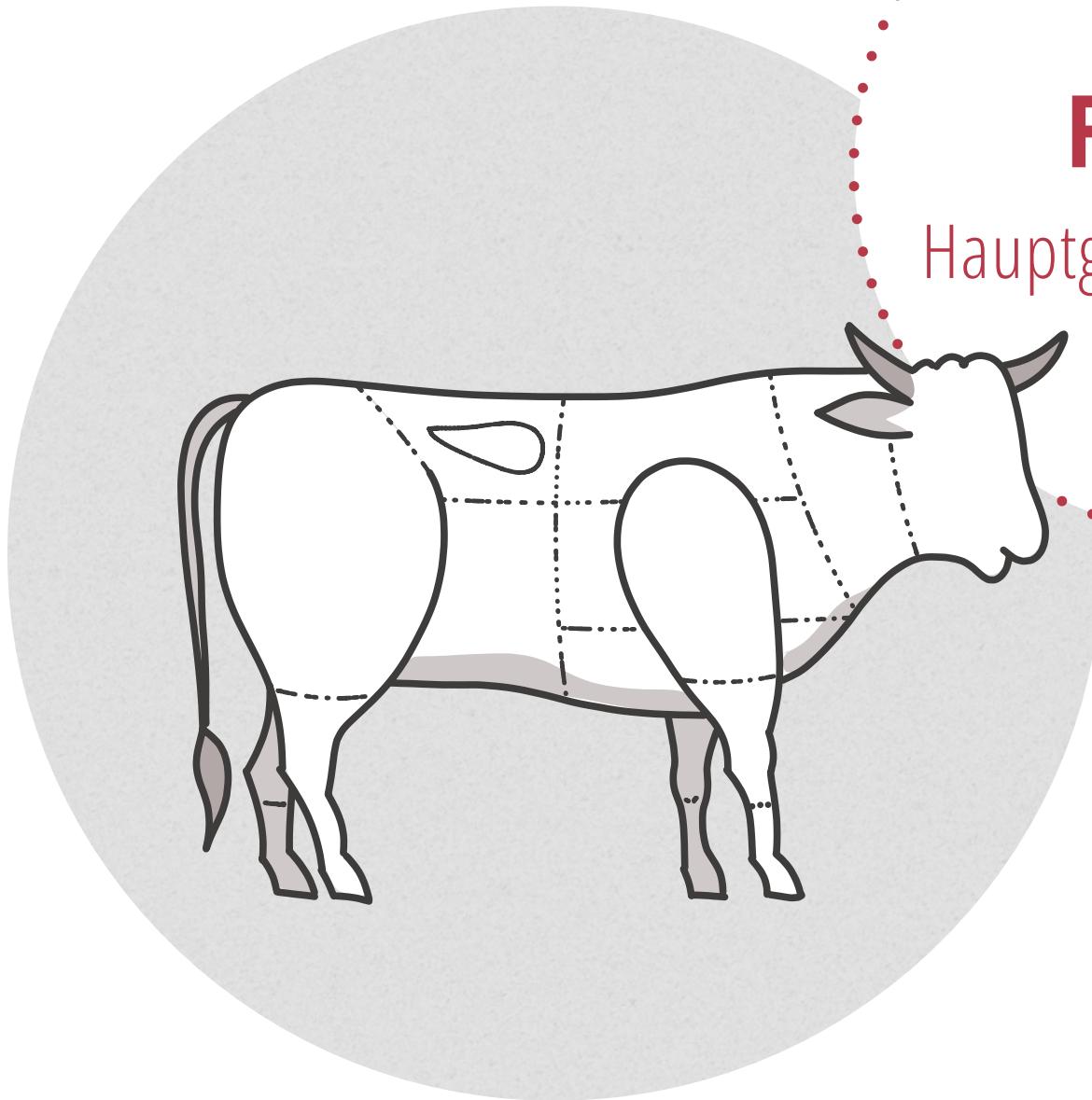
Lachsforelle | Mostteig | Pommes frites
Trüffel-Mayonnaise | Zitrone

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

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

Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»

Kalb | Weisswein-Champignons | Jus
Rahm | Buterrösti

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

Handgeschnittene Kalbsleber an hausgemachtem Kalbsjus

Kalbsleber | Jus | Schalotten
frische Kräuter | Buterrösti

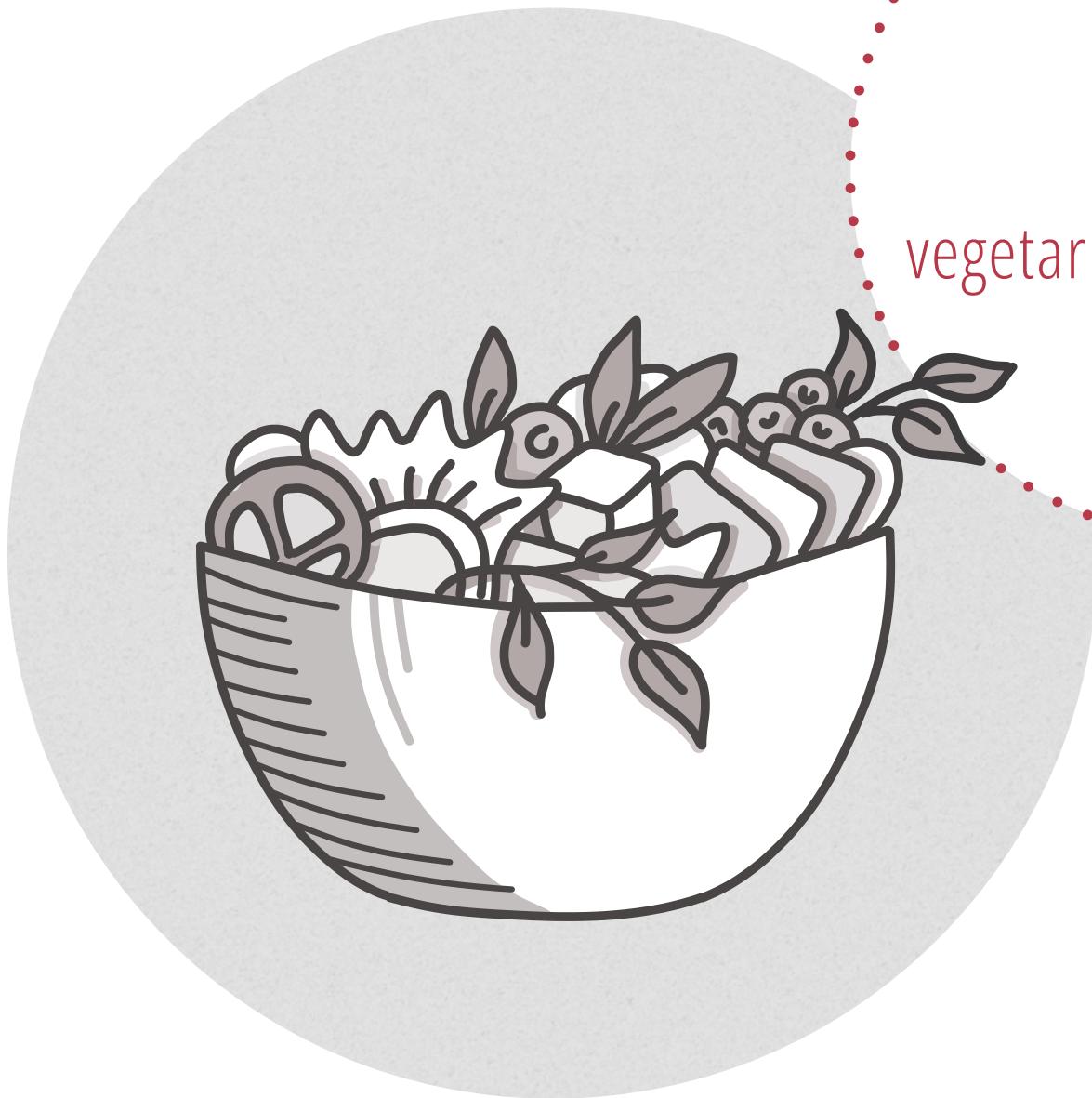
Nach dem Häuten und Parieren der Kalbsleber wird sie in dünne Stücke geschnitten, heiß angebraten und sofort angerichtet. Ein feiner, beliebter Klassiker!

CHF 38.50



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

vegetarische Hauptgänge

Vegi-Stroganoff

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

Seit jeher erfreut sich unser Stroganoff grosser Beliebtheit.

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

CHF 32.00

Bio-Tofu

Bio-Tofu | vegane Champignon-Rahmsauce
Trockenreis

Zart gebratener Bio-Tofu in cremiger Sauce, serviert mit lockerem Trockenreis - rein pflanzlich und voller Geschmack.

CHF 32.50



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

Bio-Tofu

Veganer Tofu muss nicht unbedingt importiert sein. Die Firma Hilcona produziert nachhaltigen Tofu aus Schweizer Bio-Soja. Bei uns wird der Tofu im Haus mariniert. So erhält er seinen einmaligen Geschmack.



Desserts

eine süsse Versuchung

Desserts

eine süsse Versuchung

Hausgemachtes Schokoladenküchlein

Schokoladenküchlein | Mangosauce
Vanilleglace | Buttercrunch

Wenn das Schokoladenküchlein warm aus dem Ofen kommt, erfüllt intensiver Schokoladenduft den Raum.

Begleitet von fruchtiger Mangosauce, knusprigem Buttercrunch und cremiger Vanille-Glace wird daraus ein süßer Moment zum Dahinschmelzen.

CHF 14.50

Blutorangencrème

Blutorangen | Rahm | Lotus-Crunch

Seit jeher ein beliebter Trauben-Klassiker.
Wir lieben es! Sie auch?

CHF 10.00
CHF 6.50 - als Mini-Dessert

Komposition

Haselnuss-Panna-Cotta | Kaffee-Reduktion
gepuffter Kakaohafer | Mokka-Glace

Zart schmelzende Cremigkeit trifft auf tiefe Kaffearomen. Ein feiner Crunch durchbricht die Sanftheit und wird von kühler Mokka-Finesse elegant vollendet.

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 Weinfelden

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

CHF 14.00



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
Fisch	Schweiz
Brot	Schweiz

Lieferanten & Partner

Fleisch
Schrofen Hofladen
Kreuzlingen, Thurgau

Fisch
Quellenpark Kundelfingerhof
Schlatt, Thurgau

Gemüse & Früchte
Braun Früchte & Gemüse
Bronschorf

Käse
Strähli
Siegershausen, Thurgau

Brot
Bäckerei Mohn AG
Sulgen, Thurgau

Eier, Äpfel & Birnen
Knap 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



vegan



Wir unterstützen die Grundsätze
des Trägervereins CULINARIUM und
arbeiten deshalb soweit wie möglich
mit einheimischen Spezialitäten und
Produkten aus der Region.