

Herzlich Willkommen

Im Jahr 1549 erbaut, ist das „Gasthaus zum Trauben“ geprägt von einer langen Geschichte.

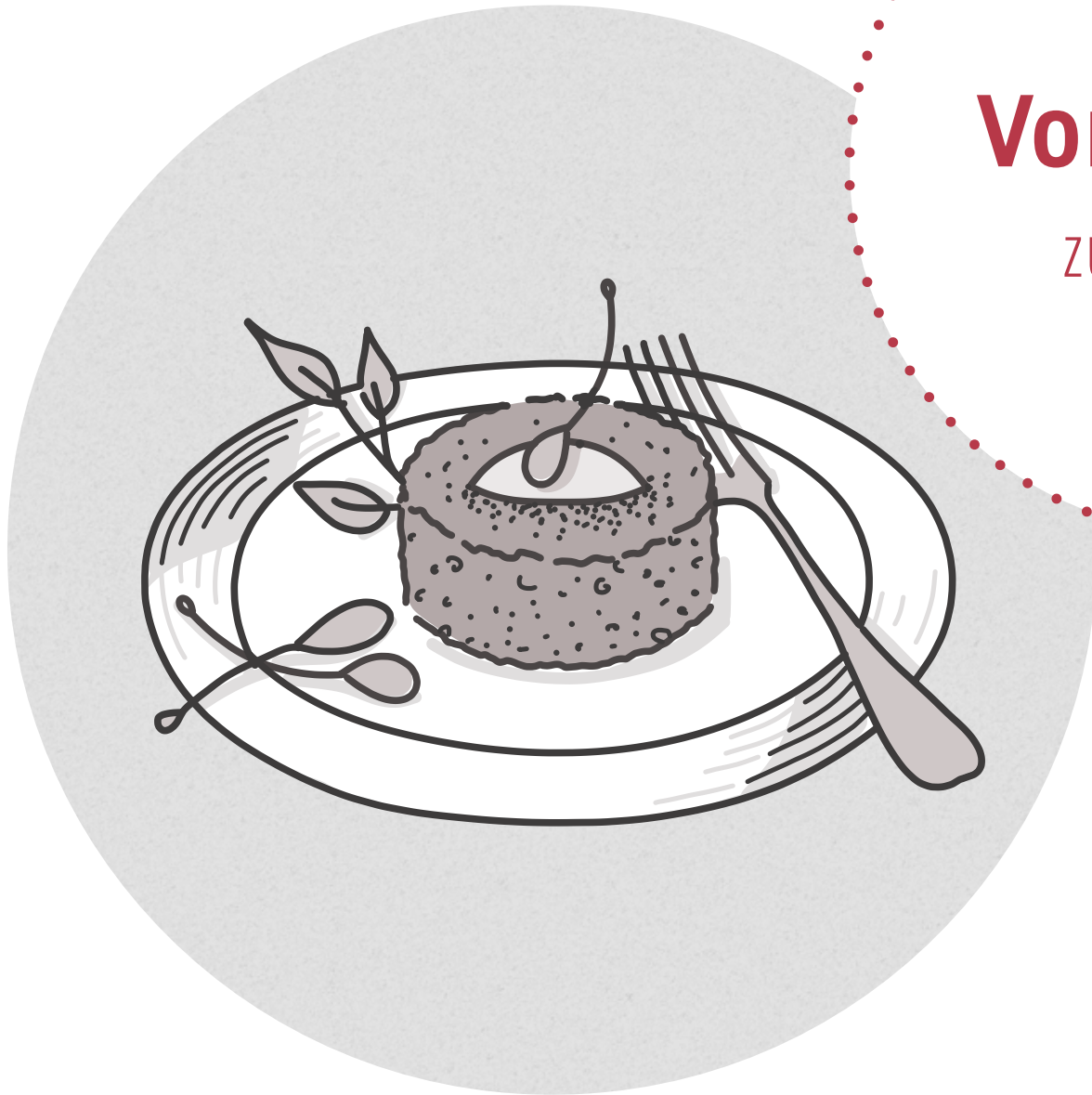
Tradition, Moderne und Regionalität sind die Grundpfeiler unserer kulinarischen Philosophie. Unser Credo: Den Geschmack und die Qualität Thurgauer Produkte auf den Teller zu bringen.

Schön, dass Sie hier sind. Wir freuen uns.

Ihre Gastgeber
Sabrina Tanner & Thomas Schenk



GASTHAUS ZUM
TRAUBEN



Vorspeisen

zum Starten

Gemischter Blattsalat

Blattsalat | Kabis | Karotte
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

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.

Tatar vom Thurgauer Weide-Rind

Rind | Kapernäpfel | Eigelbcrème | Bärlauch-Mayonnaise | hausgemachtes Essiggemüse

Kräftiges Rindfleisch trifft auf die Milde des Eigelbs und die frischen Noten der Bärlauch-Mayonnaise.

Ein grossartiges Geschmacksspiel.

70g - CHF 24.50

140g - CHF 38.50

Vorspeisen

zum Starten

Duo von Bärlauch und Rohschinken

Bärlauch-Panna Cotta | Rohschinken-Espuma
Eigelb-Crème | Radiesli | Rosmarin-Crunch

Zusammenspiel aus frischem Bio-Bärlauch und würzigem Rohschinken.

Cremige, luftige und knusprige Texturen verbinden sich zu einem aromatischen Auftakt mit frühlingshafter Frische und eleganter Würze.

CHF 21.00



Suppen

als Vorspeise
oder Zwischengang

Ottenberger Weinschaumsuppe

Müller-Thurgau | helles Gemüse | Bouillon
Rahm | Knusperstange | Bärlauch-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

Crèmesuppe vom Thurgauer Bio-Bärlauch

Bio-Bärlauch | Müller-Thurgau | Bouillon
Rahm | Feta-Bällchen | Croûtons
Bärlauch-Öl

Eine weisse Weinsuppe wird zusammen mit Bärlauch-Pesto aufmontiert und erhält so ihren einmaligen Geschmack.

Durch den cremig-knusprigen Feta und die buttrigen Croûtons entsteht eine Symbiose des Geschmacks.

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.

Bärlauch

Der Bärlauch ist eine wild wachsende Pflanze aus der Familie der Zwiebeln und gilt als eines der ersten Frühlingszeichen. Sein intensiver Knoblauchduft macht ihn unverwechselbar und kulinarisch sehr beliebt.



einfach & gut

warme Speisen

Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein

Schwein | Strähl's Raclettekäse | Buurä-Hamme | Pommes Frites | Bärlauch-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 Bärlauch-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

einfach & gut

warme Speisen

Lachsforellenknusperli im Mostteig

Lachsforelle | Mostteig | Pommes Frites
Bärlauch-Mayonnaise | Zitrone

Lachsforelle als Knusperli? Ja, unbedingt!
Im Mostteig gebacken, mit hausgemachter Bärlauch-Mayonnaise und Pommes frites serviert.

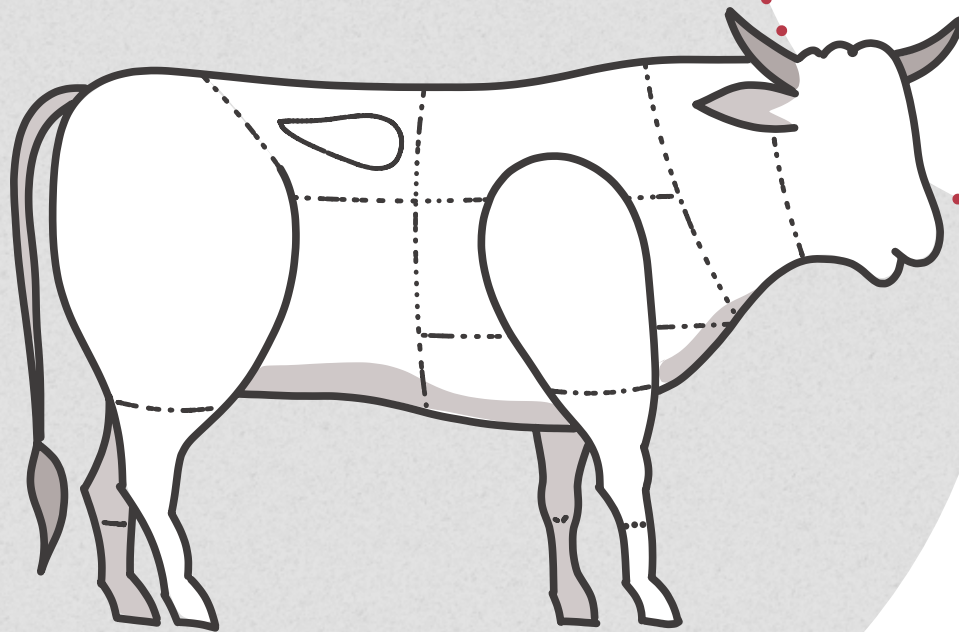
CHF 32.50

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



Rindsfleischwürfel «Black-Pepper»

Rind | Sojasauce | schwarzer Pfeffer
Peperoni | Rucola | Sesam | hausgemachte
Casarecce

Eine angenehme Pfeffernote umhüllt das zarte proCert
Rind und die hausgemachte Pasta elegant.

Leicht pikant und doch wunderbar harmonisch – ein
ausdrucksstarker Trauben-Klassiker!

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 folgt etwas Rahm und
hausgemachter Kalbsjus.

CHF 42.00

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Handgeschnittene Kalbsleber an hausgemachtem Kalbsjus

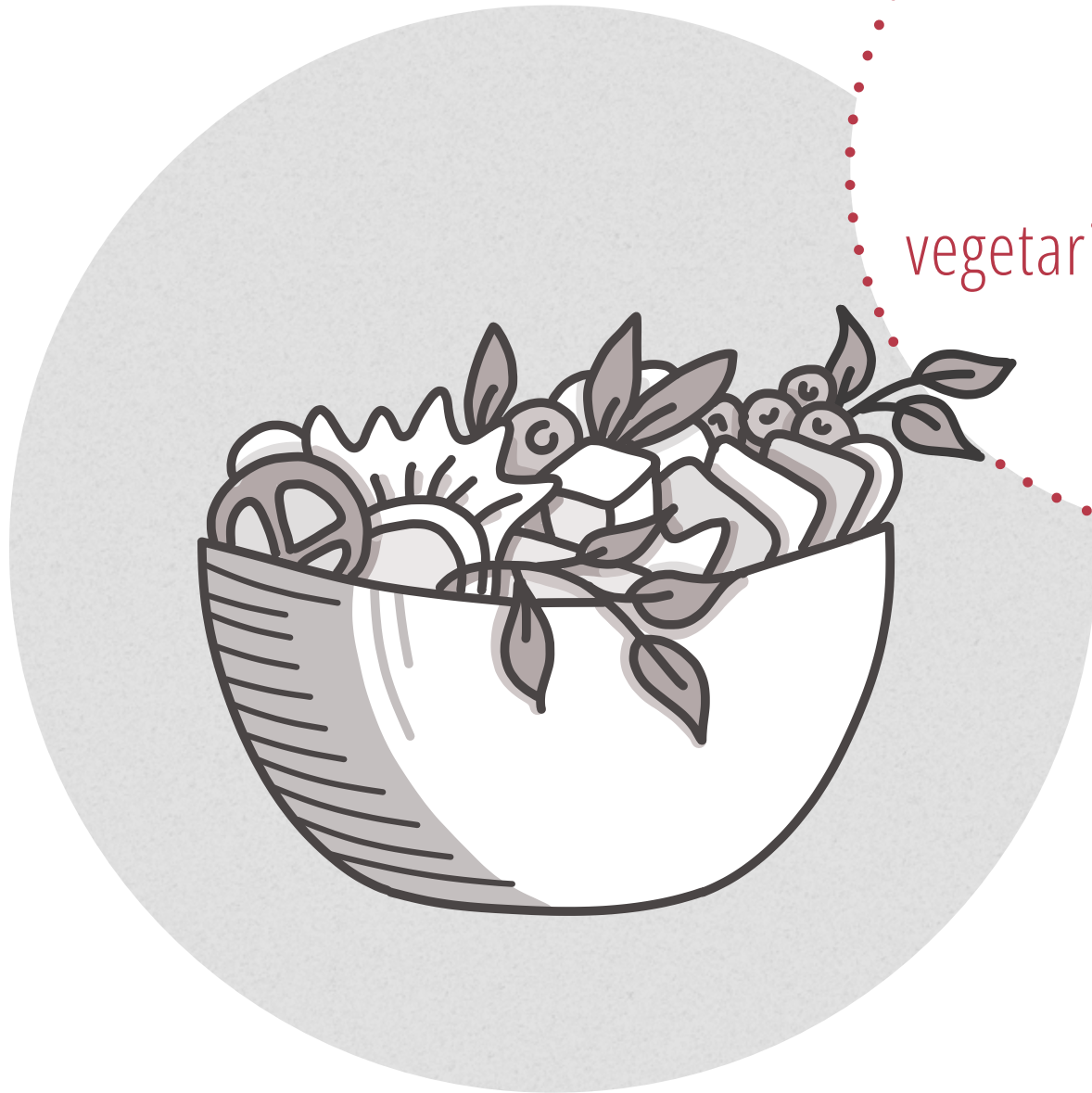
Kalbsleber | Jus | Schalotten
frische Kräuter | Butterrösti

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

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 Bärlauch-Casarecce

Casarecce | cremige Bärlauch-Sauce
gerösteter Broccoli | Feta

Frisch zubereitete Casarecce in einer cremigen
Bärlauchsauce, die mit ihrer aromatischen Würze den
Geschmack des Frühlings einfängt.

Ein harmonisches Pastagericht mit feinen Röstaromen
und einer ausgewogenen, würzigen Note.

CHF 29.00

Crunchy Bio-Tofu

Bio-Tofu | Panko | Couscous | gerösteter
Broccoli | Bärlauch-Dip

Vegan und mega lecker!

Ein Aufeinandertreffen spannender Kontraste.

CHF 32.50



Vegi

vegetarische Hauptgänge

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!

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

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

Hausgemachter Cheesecake

Cheesecake | Rhabarber-Gel | hausgemachtes Honig-Glace | Amaretti-Crunch

Cremiger Cheesecake trifft auf frühlinghaften Rhabarber, feine Honignoten und zarten Amaretti-Crunch.

Kühl, weich und knusprig zugleich – ein harmonisches Dessert mit frischer, leicht fruchtiger Eleganz.

CHF 15.50

Desserts

eine süsse Versuchung

Desserts

Keine Angst, sie sind nicht allzu gross.

Für Sie haben wir die Portionengrösse so angepasst, dass nichts gegen einen süssen Abschluss spricht.

Gebrannte Crème

Caramel | Milch | Rahm | Mandel-Crunch

Der Schweizer Klassiker schlechthin, serviert mit Caramel-Mandel Crunch und Rahm.

Wir lieben es! Sie auch?

CHF 10.00
CHF 6.50 - als Mini-Dessert



**Coupe,
Glace
& Sorbet**

ein erfrischender
Abschluss



Coupe

Coupe Weinfeldern

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
Bronschhofen

Käse

Strähl
Siegershausen, Thurgau

Brot

Bäckerei Mohn AG
Sulgen, 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.