

## Herzlich Willkommen

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

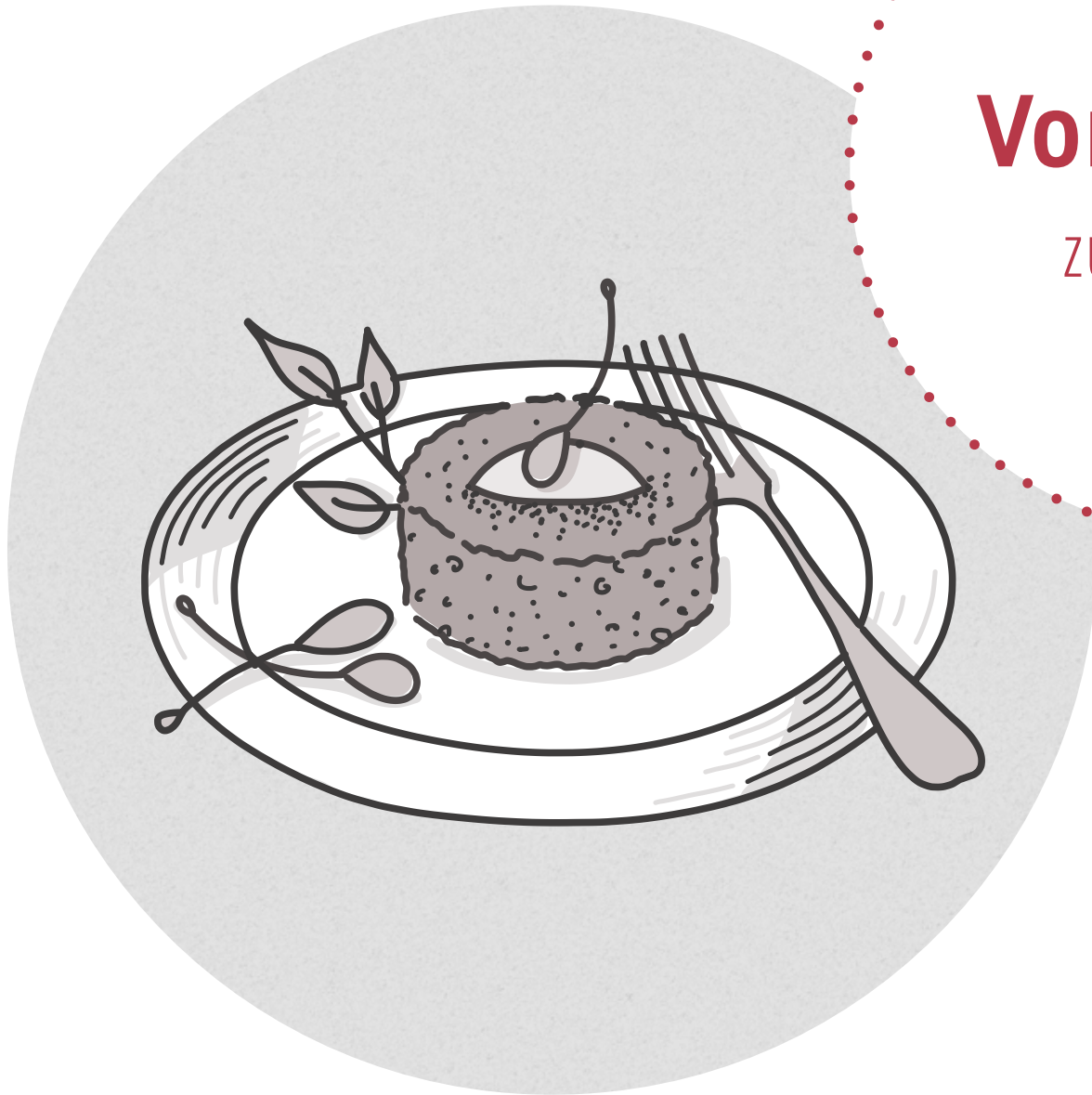
Tradition, Moderne und Regionalität sind die Grundpfeiler unserer kulinarischen Philosophie. Unser Credo: Den Geschmack und die Qualität Thurgauer Produkte auf den Teller zu bringen.

Schön, dass Sie hier sind. Wir freuen uns.

Ihre Gastgeber  
Sabrina Tanner & Thomas Schenk



GASTHAUS ZUM  
TRAUBEN



# Vorspeisen

zum Starten

## Gemischter Blattsalat

Blattsalat | Ratatouille | Kräuter-Croûtons  
Kerne

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

CHF 13.50

## 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.

## Erdbeer-Basilikum Dressing

Die Anmutung einer frisch-fruchtigen Sommerbrise  
verleiht dem Salat mit diesem Dressing das gewisse  
Etwas. Sehr saisonal und daher nur kurz im Angebot.

## 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.

70g - CHF 24.50 | 140g - CHF 38.50

## Duo von Grünspargel und gebeizter Lachsforelle

Spargel-Panna Cotta | gebeizte Lachsforelle  
Honig-Senf Crème | Radiesli | Röstzwiebeln

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

CHF 22.50

# Vorspeisen

zum Starten

## Ottenberger Weinschaumsuppe

Müller-Thurgau | helles Gemüse | Bouillon  
Rahm | Knusperstangen | 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.

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.



**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

## 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  
Trüffel-Mayonnaise | Zitrone

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

CHF 32.50

## Gemüsebeilage

---

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine Portion Mischgemüse in der Beilagenschale.

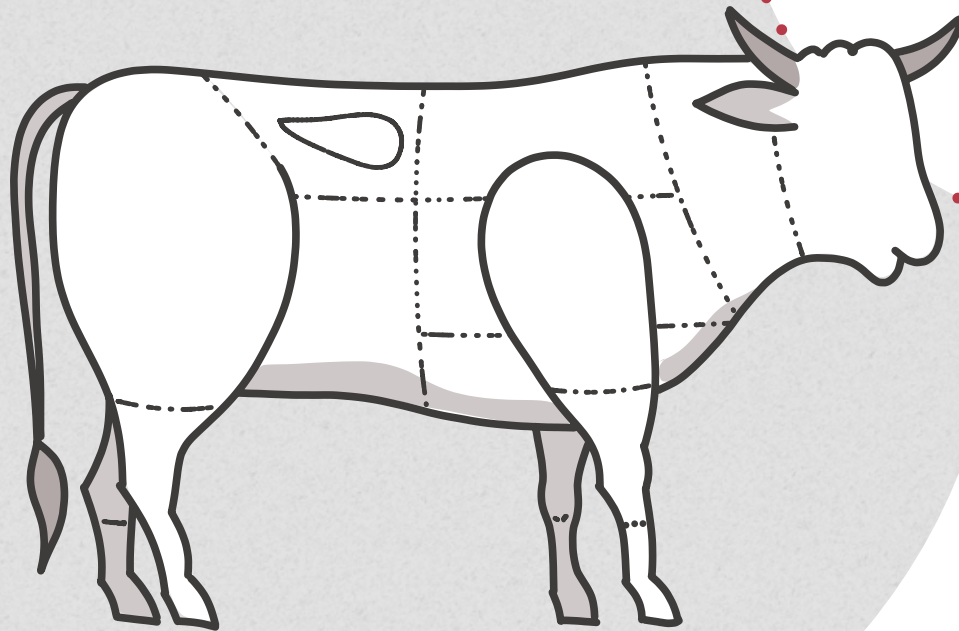
CHF 6.00

## 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

---

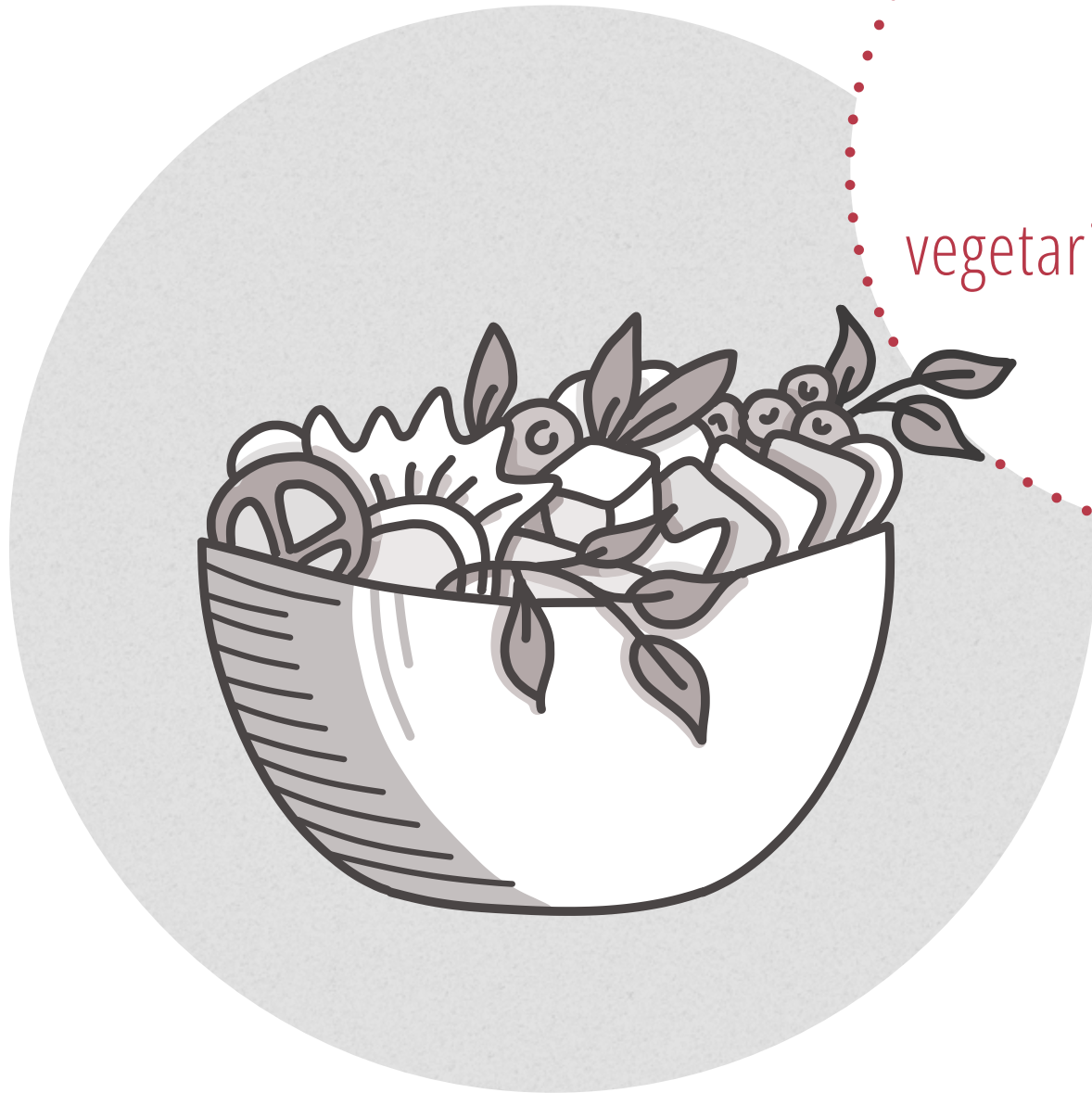
Kalbsleber | Jus | Schalotten  
frische Kräuter | Butterrösti

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

## Casarecce verde

---

Hausgemachte Casarecce | Grünspargel  
gerösteter Broccoli | Sbrinz | Rahm  
Röstzwiebeln

Frisch zubereitete Casarecce in einer cremig-grünen  
Sauce geschwenkt.

Ein harmonisches Pastagericht mit feinen Röstaromen,  
das perfekt in die Jahreszeit passt.

CHF 29.50

## Soja-Stroganoff

---

Soja-Geschnetzeltes | Röstgemüse-Jus  
Champignons | Peperoni | Trockenreis

Vegan und mega lecker!

Eine vollmundige Sauce, mit intensiven Röstaromen –  
herzhaft, rund und überraschend vielschichtig.

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!

### Casarecce

Casarecce stammen aus Süditalien. Der  
Name der Teigwaren bedeutet so viel wie  
„hausgemacht“. Die leicht gedrehte, offene  
Form nimmt Saucen besonders gut auf – jeder  
Bissen wird dadurch intensiv und ausgewogen.  
Frisch hergestellt entfaltet die Pasta zudem  
eine besonders feine Textur und einen  
unverwechselbaren Geschmack.



# Desserts

eine süsse Versuchung

## Hausgemachtes Schokoladenküchlein

---

Schokoladenküchlein | Erdbeer | Vanilleglace  
Buttercrunch

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

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

CHF 14.50

## Duo von der Erdbeere

---

Erdbeer-Panna Cotta | Erdbeer-Kompott  
hausgemachtes Honig-Joghurt Glace  
Amaretti-Crunch

Fruchtiges Panna Cotta trifft auf frischen Erdbeer-Kompott, feine Honignoten und zarten Amaretti-Crunch.

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

## Vanillecrème mit Erdbeer-Kompott

---

Vanille | Tonka | Erdbeer-Kompott | Rahm  
Oreo-Crunch

Wunderbar crèmig und fruchtig zugleich.  
Wir lieben es! Sie auch?

CHF 11.00  
CHF 7.50 - als Mini-Dessert



**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

CHF 4.50 je Kugel

mit Rahm  
+ CHF 1.50



## Sorbet

### Sorbets

---

Erdbeer

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.