

Herzlich Willkommen

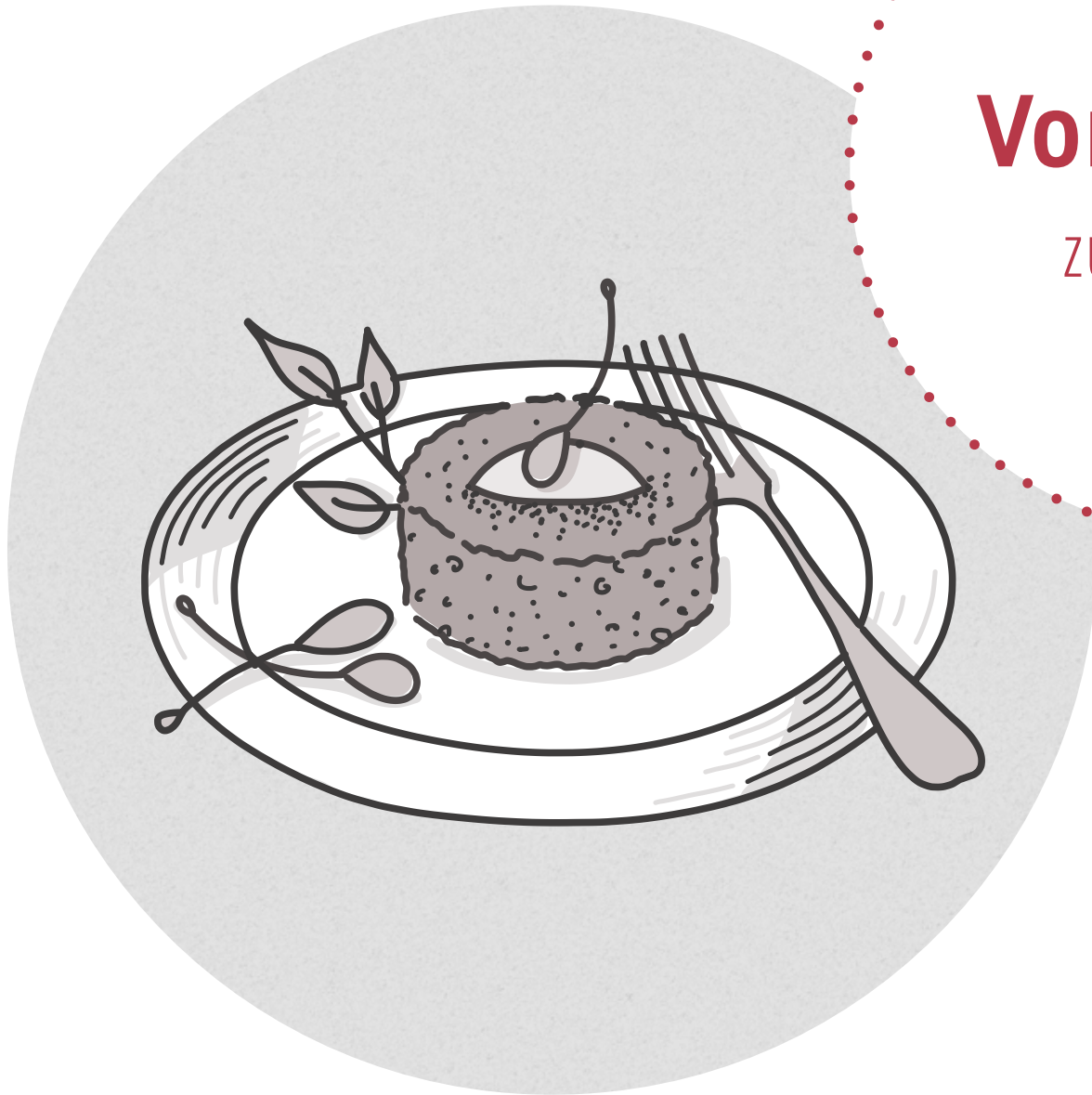
Im Jahr 1549 erbaut, ist das „Gasthaus zum Trauben“ geprägt von einer langen Geschichte.

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





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 | 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

Tomaten-Ananas Kaltschale

Tomaten | Ananas | Limonenblätter | Ingwer
Zitronengras | Chorizo | Knoblauch-Croûtons

Erfrischend, fruchtig und überraschend.
Ein Flavour-Pairing der Extraklasse!

CHF 15.00

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 Käseerei Strähl
in Siegershausen.

Serviert mit Pommes Frites aus Kartoffeln der Region
und einer hausgemachten Trüffel-Mayonnaise.

CHF 35.00

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
Trüffel-Mayonnaise | Zitrone

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

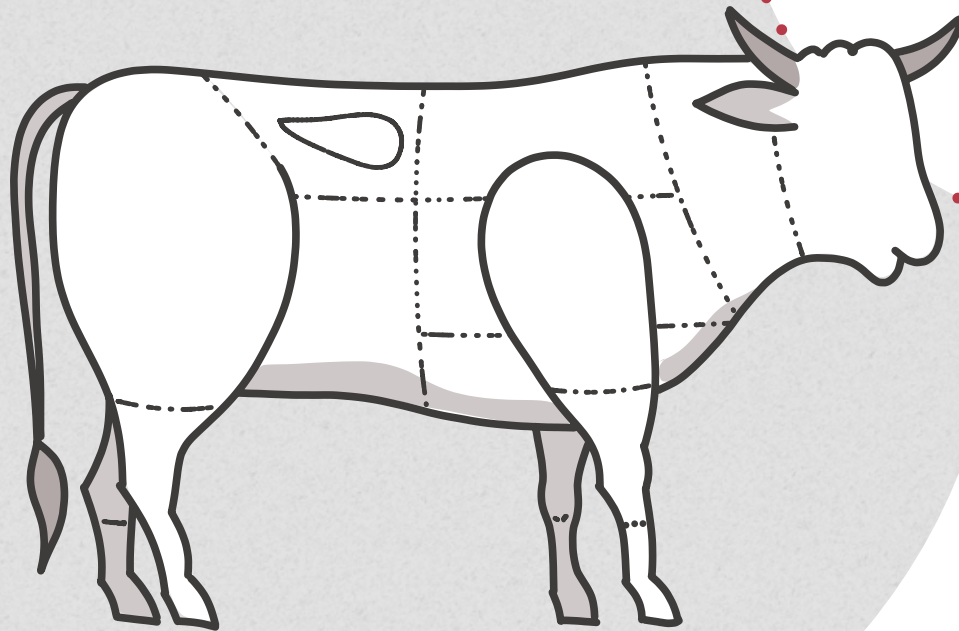
CHF 34.00

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 42.50

Fleisch

Hauptgänge mit Fleisch

Handgeschnittene Kalbsleber an hausgemachtem Kalbsjus

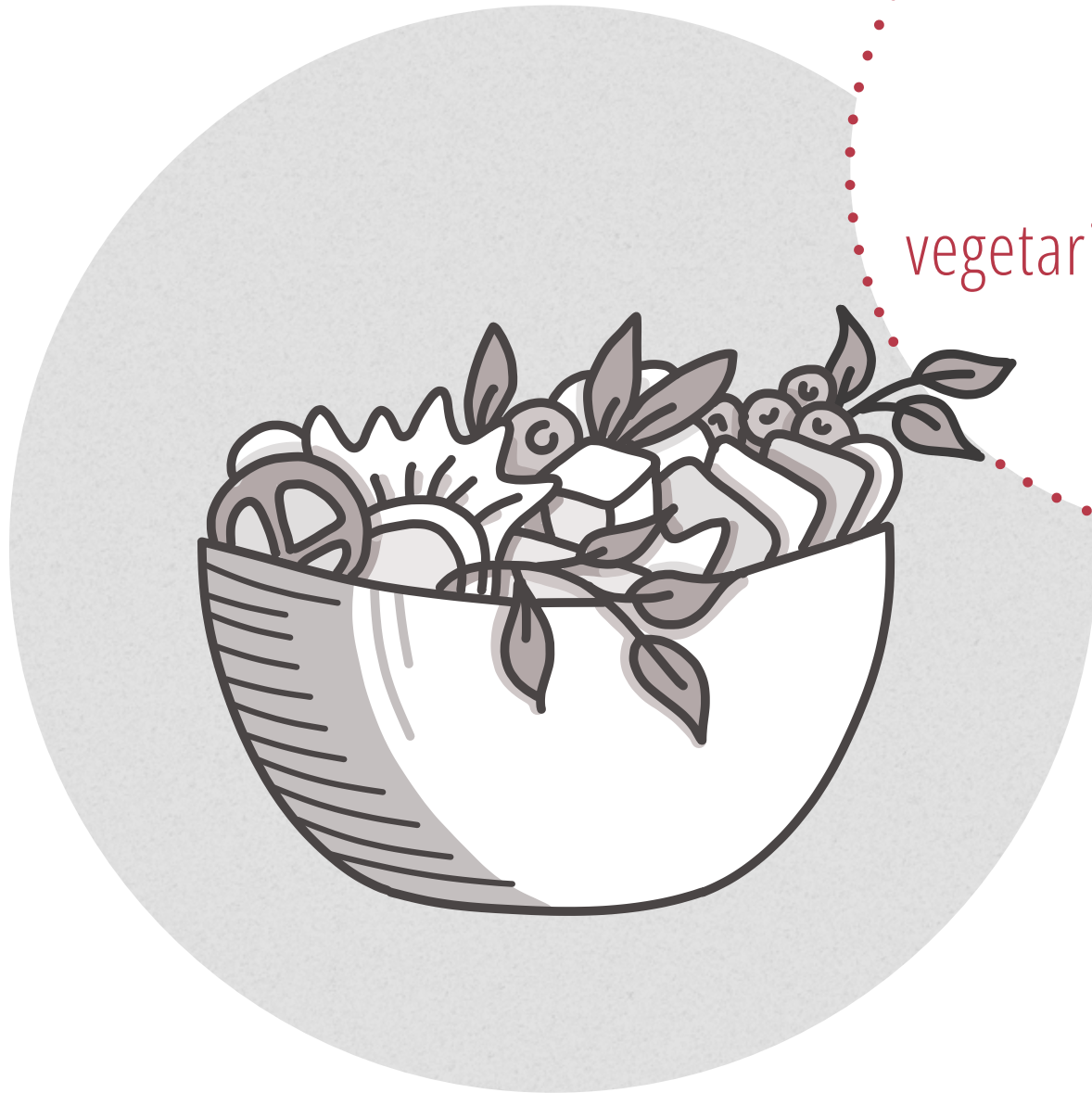
Kalbsleber | Jus | Schalotten
frische Kräuter | Butterrösti

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

Sommerliche Pici-Pasta

Hausgemachte Pici | Tomaten
geschmorte Peperoni | Basilikum
Rucola | Feta

Frisch zubereitete Pici in einer cremigen Tomaten-
Peperoni Sauce geschwenkt.

Ein harmonisches Pastagericht, das mit hausgemachter
Basilikum-Pesto und Feta abgerundet wird.

CHF 29.50

Chili sin Carne

Soja-Gehacktes | Röstgemüse-Jus
Kidneybohnen | Mais | 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!

Pici

Pici stammen aus der Toskana und sind die
dickere, rustikalere Variante der Spaghetti.

Sie nehmen Saucen besonders gut auf und
zeichnen sich durch ihre festere Textur und viel
Charakter aus.



Desserts

eine süsse Versuchung

Hausgemachtes Schokoladenküchlein

Schokoladenküchlein | Himbeer
Vanilleglace | Buttercrunch

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

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

CHF 15.00

Duo von Zitrone und Himbeer

Zitronenküchlein | Zitronen-Gel
hausgemachtes Himbeer-Glace
Himbeer-Espuma | Buttercrunch

Eine leichte und elegante Dessertkreation mit erfrischender Zitrusfrische, fruchtigen Beerenaromen und spannenden Texturkontrasten. Sommerlich, lebendig und ausgewogen.

CHF 15.50

Desserts

eine süsse Versuchung

Desserts

Keine Angst, sie sind nicht zu gross.

Unsere Desserts sind in der Portionengrösse angepasst und liebevoll abgestimmt – so dass nichts gegen einen süssen Abschluss spricht.

Sommerliche Zitronencrème im Glas

Zitrone | Vanille | Joghurt | Zitronen-Essenz
Lemon-Crunch

Wunderbar crèmig, erfrischend 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
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

Quellepark 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.