

## MENU VORSCHLAEGE

Für einheitliche Bestellungen ab 10 Personen

### Apéro Zutaten

Blätterteig Geäck		pro Person	CHF	5.00
Amousses-Bouches	-Bündnerfleisch, Salami, Spargel, Tartar	Stk.	CHF	2.00
	-Rauchlachs, Crevetten	Stk.	CHF	3.00

### Vorspeisen kalt und warm

Salat Komposition mit verschiedenen Meeresfrüchten,

mit Kaninchenfilet oder Rehfilet CHF 19.50

Wildlachs Tatar mit Kartoffelcrêpe und Dillsauce CHF 19.00

Carpaccio von Thunfisch mit Melonen-Perlen und Melisse CHF 19.00

Cavaillon Melone mit Landrauchschinken CHF 12.50

Carpaccio von Rindsfilet mit Artischocken, Peperoni und Pinien CHF 17.50

Hausgemachte Terrine mit Preiselbeeren CHF 16.00

Frischer Hummer auf Salat mit Balsamico Essig CHF 28.00

Salat Fantasie mit Kalbsmilken und Steinpilzen CHF 19.00

Nüsslisalat Campagnard mit Speckwürfelchen, Croûtons und Ei	CHF	11.50
Gemischter Salat – au retour du marché	CHF	10.00
Hausgemachte Gemüse-Ravioli mit Eierschwämmli und Basilikum	CHF	18.50
Eierschwämmchen, Steinpilze, gefüllte Morcheln ( Saison )	CHF	19.50
Gedämpftes Wildlachsschnitzel mit Gemüsestreifen und Zitronensauce	CHF	17.00
Gefülltes Seezungenfilet an leichter Champagnersauce	CHF	23.00
Grüne Thurtaler Spargeln ( April – Juni )	CHF	18.50
<b>Suppen</b>		
Consommé mit Einlage ( Gemüse, Flädli, Eierstich etc. )	CHF	9.50
Hausgemachte klare Ochsenchwanz Suppe	CHF	9.50
Gazpacho Andaluz eisgekühlt serviert	CHF	11.50
Hausgemachte Pilzcrèmesuppe ( Eierschwämmli, Steinpilz, Morchel )	CHF	9.50
Hummercrèmesuppe mit Armagnac	CHF	14.00
Thurgauer Riesling Schaumsuppe	CHF	11.00
Verschiedene Crèmesuppen n. Wunsch ( Spargel, Tomaten, Geflügel, etc. )	CHF	9.50

Dietingen, 15. September 2009 Preise inkl. Mehrwertsteuer

## **Fisch**

Felchenfilets vom Bodensee gedämpft an leichter Zitronensauce  
mit Eierschwämmli CHF 35.00  
Rhein Aeschen nach Saison

Gratin von Seezunge, Steinbutt, Lachs und Scampi mit Morcheln an  
luftiger Weissweinsauce CHF 48.00

Seezungen Filets gedämpft an luftiger Champagnersauce CHF 52.00

Steinbutt Filets im Olivenoel gebraten, auf Tomatenspiegel CHF 52.00

## **Geflügel**

Mastpoularde nach Grossmutter- Art mit frischen Kräutern gebraten CHF 33.50

Französische Barbarie Ente an pikanter Orangensauce CHF 35.00

Entenbrust mit frischen Feigen an Portweinsauce CHF 39.00

## **Kalbfleisch**

Ossobuco nach Tessiner- Art CHF 36.00

Glasierter Kalbsbraten al Limone CHF 35.00

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce CHF 42.00

Kalbscarré Braten Valle d`Auge, mit Calvados Sauce und gedämpften. Äpfeln CHF 39.50

Kalbscarré Braten mit Pilzrahmsauce CHF 41.00

Kalbsfilet mit frischen Eierschwämmchen/Steinpilzen/Morcheln CHF 46.00

Kalbsrücken im Ofen glasiert ( ab 18 Personen ) CHF 56.00

## **Rindfleisch**

Gespickter Rindsschmorbraten mit Steinpilzen (Saison) CHF 33.00

Hohrücken rosa gebraten mit Schnittlauchsauce CHF 38.00

Roastbeef englisch gebraten, mit Sauce Béarnaise CHF 44.00

Entrecôte double, Sauce Bordelaise mit Schalotten und Markwürfelchen CHF 42.50

Rindsfilet-Mignons mit pikanter Pfeffersauce CHF 45.00

Tournedos Rossini, mit Trüffelsauce und frischer Entenleber CHF 54.00

Rindsfilet am Stück englisch gebraten, mit Sauce Bordelaise und  
frischen Steinpilzen CHF 47.00

## **Lammfleisch**

Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern à la provençale CHF 38.00

Lammcarré nach Bäckerin-Art CHF 42.00

## **Schweinefleisch**

Schweinssteak mit Dörrzwetschgen an Portweinsauce CHF 29.00

Schweinscarré mit Riesling glasiert CHF 29.00

Schweinscarré mit frischen Pilzen CHF 31.00

Schweinsfilet nach Jäger-Art, mit frischen Pilzen CHF 35.00

Drei Filet-Mignons Chez-nous ( Kalb, Rind, Schwein ) CHF 43.00

**Wild** ( nur aus einheimischer Jagd nach Angebot )

Wildschwein oder Reh Pfeffer nach Jäger-Art CHF 35.00

Rehnüssli / Rehschnitzel CHF 43.00

Rehrücken reich ausgarniert CHF 58.00

In den Preisen der Hauptgerichte sind inbegriffen:

**-Reis, Nudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Kroketten etc. nach Wunsch**

**-Gemüse Bukett mit frischem Saison Gemüse**

**Unsere Küche ist saisonal und marktorientiert, es kann sein das nicht immer alles erhältlich ist.**

## **Käse**

Eine Sorte CHF 5.00

Gemischte Käse CHF 9.00

## **Desserts**

Gebrannte Crème nach Grossmutter-Art CHF 11.00

Mousse au chocolat CHF 12.00

Ballon Rose ( Himneersorbet mir Eiercognac, Kirsch, Likör und Rahm ) CHF 11.00

Frischer Fruchtsalat	CHF 12.00
Frische Beeren ( Saison ) mit Vanille Glace / Nature	
Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Pfiff ( nach Saison )	CHF 11.00
FrüchteSinfonie mit verschiedenen hausgemachten Sorbets	CHF 14.50
Eis Vacherin Torte ( für Hochzeit/Taufe/Geburtstag )	CHF 10.50
Mille-feuilles mit Quarkcrème, Früchten und Vanilleglace	CHF 17.00
Zimt Parfait Glace mit caramelisierten Äpfeln	CHF 12.00
Diverse Coupes Romanoff / Himbiroff / Dänemark	
Tirami Sù	CHF 11.00
Früchtegratin mit Vanilleglace ( Saisonfrüchte )	CHF 15.00
Dessert Buffet ( ab 20 Personen )	CHF 26.00
Gerne erfüllen wir für Sie weitere Dessert Wünsche	

Für Kinder offerieren wir spezielle Kinderteller

\*\*\*\*\*

*TRAUBE DIETINGEN*



Dies ist eine Auswahl der beliebtesten Gerichte, gerne helfen  
wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menus

Für Ihren ganz speziellen Anlass empfehlen wir Ihnen ein

**Menu Surprise**

Eine Folge ausgesuchter Saisonspezialitäten gekonnt und mit viel Liebe zubereitet

\*\*\*\*\*

[www.traube-dietingen.ch](http://www.traube-dietingen.ch)