

MENU VORSCHLÄGE

Für einheitliche Bestellungen ab 10 Personen

Zum Apéro

Blätterteig Gebäck	p. Pers. Fr. 5.00
Canapes - Spargeln, Bündnerfleisch, Schinken, Rauchlachs, Crevetten	ab Fr. 8.50 p. Pers.
Crostini - Rindfleisch Tatar, Frischkäse mit Kräuter, Tomaten	ab Fr. 8.50 p. Pers.

Vorspeisen kalt und warm

Hausgemachte Gänseleber Terrine mit Brioche, Waldorf Salat Sc. Cumberland	Fr. 29.50
Wildlachs Tatar mit Kartoffelcrêpe und Sauerrahmsauce	Fr. 19.50
Lauwarmer Kräuterlachs mit Avocado-Mango Salat	Fr. 19.50
Carpaccio von Thunfisch mit Melonen Perlen und Kräuter Marinade	Fr. 19.50
Cavaillon Melone mit Parma Schinken	Fr. 18.00
Rinds Carpaccio mit gehobelter Belper Knolle und Kräutermarinade	Fr. 19.50
Hausgemachte Wild Terrine mit Johannisbeeren Gelée und Salatbouquet	Fr. 19.50
Lauwarmer Hummer auf Salat mit weissem Balsamico	Fr. 29.00
Salat Fantasie mit gebratenen Kalbsmilken / oder Geflügel mit Sesam	Fr. 21.00
Steinpilz oder Eierschwämmli Salat (je nach Angebot)	Fr. 21.00
Nüsslisalat Campagnard mit Speckwürfeli, Croûtons und Ei	Fr. 13.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 12.50
Papaya Salat mit Crevetten / Geflügel / Seezunge / Seeteufel	Fr. 21.00
Hausgemachte Gemüse Ravioli mit Pilzli und Ruccola Sauce	Fr. 21.00
Gedämpftes Wildlachs Schnitzel mit Gemüsestreifen und Zitronen Sauce	Fr. 24.00
Gefülltes Seezungenfilet auf Mini Ratatouille	Fr. 26.50
Spargeln (nach Saison)	
Vorspeisen Buffet (ab 30 Personen)	Fr. 39.00

Suppen

Consommé mit Einlage (Flädli, Eierstich, Gemüse etc.)	Fr. 12.00
Klare Ochsenchwanz Suppe mit Sherry	Fr. 14.00
Iselisberger Riesling Suppe	Fr. 13.00
Hausgemachte Hummercrèmesuppe mit Armagnac	Fr. 15.00
Gazpacho Andaluz gekühlt serviert	Fr. 14.50
Currysuppe mit Kokosmilch und Mango	Fr. 14.50

Hauptspeisen

In den Preisen der Hauptgerichte sind inbegriffen:
Reis, Nüdeli, Spätzli, Kartoffelgratin, Kroketten, Pommes frites je nach Wunsch,
Gemüsegarnitur mit
frischem Saisongemüse

Unsere Küche ist saisonal und Markt orientiert ausgerichtet,
weshalb es sein kann, dass nicht immer alle Speisen erhältlich sind.

Fisch

Zanderfilet gedämpft an leichter Rieslingsauce	Fr. 41.00
Eglifilets Müllerin Art, in Butter gebraten	Fr. 42.00
Gerichte mit Steinbutt - Seezunge - Lachs nach Absprache	

Geflügel

Entenbrust mit Ingwer Orangensauce	Fr. 45.00
Perlhuhnbrust an Kräuter Morchelsauce	Fr. 45.00

Kalbfleisch

Osso buco nach Tessiner Art	Fr. 39.00
Glasierter Kalbs-Schulterbraten al Limone	Fr. 39.00
Kalbsteak mit Morchel Rahmsauce	Fr. 48.00
Kalbscarré gebraten mit Thurgados Rahmsauce und Äpfeln	Fr. 45.00
Kalbscarré gebraten mit Pilzrahmsauce	Fr. 48.00
Kalbs-Hohrücken an Schnittlauchsauce mit Rosenpfeffer	Fr. 45.00
Kalbsfilet am Stück rosa gebraten, Sauce nach Wunsch	Fr. 51.00

Rindfleisch

Gespickter Rinds Schmorbraten in Merlot Rotweinsauce mit Pilzli	Fr. 41.00
Rinds Hohrücken rosa gebraten mit Senfsauce und Schnittlauch	Fr. 45.00
Roastbeef englisch gebraten, Sauce Béarnaise	Fr. 48.00
Entrecôte double, Sauce Bordelaise mit Steinpilzen	Fr. 48.00
Rindsfilet am Stück englisch gebraten, Sauce Béarnaise oder Bordelaise	Fr. 54.00
Rindsfilet Mignons mit pikanter Pfeffersauce	Fr. 51.00

Lammfleisch

Lamm Gigot rosa gebraten mit Rosmarin und Knoblauchbutter	Fr. 41.00
Lammcarré provençale	Fr. 46.00

Schweinefleisch

Schweinscarré glasiert mit Portweinsauce und Dörrfrüchten	Fr. 37.00
Schweinscarré glasiert mit Pilzrahmsauce	Fr. 39.00
Gefülltes Schweinsfilet mit Pistazien an Portweinsauce	Fr. 42.00
Trois Filets Chez-nous (Rind-, Kalb- und Schweinsfilet)	Fr. 49.00

Wild (nur aus einheimischer Jagd)

Wildschwein- oder Rehpfeffer	Fr. 38.00
Rehschnitzel	Fr. 46.00
Rehrücken reich ausgarniert	Fr. 66.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Fettuccine mit Pilzen	Fr. 35.00
Hausgemachte Gemüseravioli	Fr. 39.00
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle dazu Spinatgratin	Fr. 39.00
Thai Curry mit hausgemachter Frühlingsrolle und Trockenreis	Fr. 39.00
Bami Goreng	Fr. 35.00
Nasi Goreng	Fr. 35.00

Dessert und Käse

Käse

Eine Sorte	Fr. 7.00
Gemischte Käse	ab Fr. 14.00

Desserts

Blätterteig Gebäck mit Quarkcrème und Früchten	Fr. 16.00
Tiramisu	Fr. 12.50
Les Trois Mousse au chocolat	Fr. 15.00
Vacherin Eistorte (für Hochzeit, Taufe, Geburtstag)	Fr. 9.50
Mandel Parfait Glace mit Caramel Sauce, Brownie	Fr. 15.00
Zimt Parfait Glace mit caramelisierten Apfelspalten	Fr. 15.00
Hausgemachte Fruchtestrudel mit Vanillesauce und Zimtglace	Fr. 16.50
Biscuit mit Quarkcrème und Früchten	Fr. 15.00
Caramelisierte Mango / Ananas mit Sauerrahmglace	Fr. 16.50
Windbeutel (Profiterole) mit Quarkcrème / Vanilleglace und Früchten	Fr. 15.00
Früchte Sinfonie mit hausgemachten Sorbets	Fr. 16.50
Panna Cota mit Früchten und Himbeersauce	Fr. 12.50
Caramel Köpfler	Fr. 12.00
Dessert Sinfonie (Schoggi-Mousse, Tiramisu, Panna Cota, gebrannte Crème, Früchte)	Fr. 18.00
Coupes und Sorbets auf Anfrage	
Dessert Buffet (ab 30 Personen)	Fr. 29.00

Wichtige Informationen zu Ihrem Anlass

Besprechung Ihres Anlasses

Für die Vorbesprechung Ihres Anlasses möchten wir uns gerne Zeit für Sie reservieren.
Bitte melden Sie Ihren Besuch vorher unter 052 746 11 50 oder
per info@traube-dietingen.ch an.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird
von unserer Seite verrechnet.

Haben Sie Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten, speziellen Kostformen oder Vegetarier?
Für einen reibungslosen Service, ist es von Vorteil, wenn Sie uns diese Details
schon bei unserer Menü-Besprechung mitteilen können. So können wir Ihnen
schon vorgängig Menüvorschläge unterbreiten.

Hinweise zu Menü's

Dies ist eine Auswahl der beliebtesten Speisen. Bei weiteren Wünschen oder Mithilfe bei der
Zusammenstellung Ihres Menüs sind wir gerne für Sie da.

Wir bitten Sie, die Menübestellung ca. 2 Woche vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir
gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Für Kinder bieten wir spezielle Kinderteller an.

Tischdekoration

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Für Ihren Anlass drucken wir
Ihr Menü gerne auf unsere Bankett-Menükärtli.

Auf Wunsch organisieren wir Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis.
Natürlich können Sie die Tisch-Dekoration auch selber mitbringen.

Weine

Wir empfehlen Ihnen eine Weinvorbestellung, damit wir von Ihrer gewünschten Wahl
genügend im Hause haben und Ihnen den edlen Tropfen
in der richtigen Temperatur servieren können.

Unsere Weinkarte steht Ihnen mit einer grosszügigen Weinauswahl
aus der nahen Umgebung des Iselisbergs und einem weiteren Angebot aus der Schweiz und
der Welt jederzeit zur Verfügung.

Sie haben die Möglichkeit unter www.traube-dietingen.ch in unsere Weinkarte zu blicken.

Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Schweizerischem Alkoholgesetz.

Uesslingen, Mai 2024 / Preise inkl. MwSt 8.1%