



Traube Ottikon Menuvorschläge Gesellschaftessen Frühling



Gastronomie und Sozialprojekt
Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon
Tel 044 935 17 80
Fax 044 925 39 80
kontakt@traube-ottikon.ch

Guten Tag,

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge überreichen zu dürfen!

Unsere Küche, zeichnet sich aus durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen. Wir verwenden dazu ausschliesslich Produkte aus Bio-, Bio-Knospen- und Demeterbetrieben. Seit September 2002 ist unser Restaurant zertifiziert für die Bio-Knospe. Es ist uns ein Anliegen, unsere Gäste in einer gemütlichen Atmosphäre mit sorgfältig und liebevoll gekochten Menus zu verwöhnen. Spezielle Wünsche für die Dekoration oder das Gedeck erfüllen wir gerne, Material und Zeitaufwand werden dementsprechend verrechnet.

Wählen Sie aus den Vorschlägen **ein Menu (mehrgängig, wie Sie es wünschen)** aus. Für **VegetarierInnen** können Sie, **ab 5 Personen**, ein Menu aus den Vorschlägen auslesen. Sind es **weniger als 5 Personen** können die vegetarischen Menus **à la carte** ausgewählt werden.

Für Kinder verrechnen wir alle Menus zum halben Preis, ohne Aufschlag. Für jüngere Kinder (bis 12 Jahre) sind die Kindermenüs geeignet.

Bestellte Menus, die nicht bis spätestens 1 Tag vor dem Anlass abgesagt werden und Änderungen der Menus während des Anlasses werden verrechnet.

Geben Sie uns bis spätestens 14 Tage vor dem Termin definitiv Bescheid und vereinbaren Sie einen Termin mit uns oder telefonieren Sie, um die Auswahl der Menus, den Ablauf, die Wahl der Getränke, die Anordnung der Tische, usw. besprechen zu können.

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Traube Ottikon
Angelika und Patrick Boesch und Team





Vorspeisen

Antipasto misto mit Trockenfleisch und/oder Käse, eingelegtem Gemüse und Oliven	14.80
Chnoblibrot oder Focaccia (italienisch gewürztes Fladenbrot)	7.80
Crostini allerlei	10.80
Mousse aus geräucherten Forellenfilets, serviert mit Chnoblibrot	16.-

Saisonale Vorspeisen

Frühlingssuppe: Kräutercremesuppe mit frischen Kräutern	9.80
Frühlingssalat: Grüner Blattsalat mit Sprossen und Knospen, Ruccola und Bärlauch an Zitronenvinaigrette	10.80
Kalter Kalbsbraten, fein geschnitten, mit Salsa verde	16.-
Bunt gemischte Saisonsalate	10.80
Ravioli nach Saison	14.-
Mit Bärlauchpesto gefüllte Champignons – im Ofen überbacken – auf grünem Salat	12.80
Leichte Bouillon mit Gemüsestreifen oder Gemüsecremesuppe	8.80
Weisswein-Safranrahmcremesuppe	10.80
Spargelsalat mit gerösteten Sesamsamen an Madeira-Vinaigrette	14.-
Bärlauchquarkmousse auf Blattsalat an Rhabarber-Vinaigrette	12.80
Spargelterrinen mit Frühlingskräutern an Safran-Zitronenvinaigrette	14.80
Frischkäse-Kräutermousse auf Blattsalat an Madeira-Vinaigrette	14.-



Hauptspeisen

Fleisch

(Schweizerfleisch in Bio-Knospenqualität)

Rindsgeschnetzeltes an Rhabarber-Sojasauce, Rosinenreis mit Erbsli und Gemüseknollen	36.-
Lammburger mit Rhabarber-Chutney, frittierte Reiskugeln und ein buntes Mischgemüse	36.-
Hackbraten (Rindshackfleisch) nach Grossmutterart, Kräuter Weissweinsauce, Kartoffelgratin und ein buntes Mischgemüse	38.-
Rindsragout provençale (Rotweinsauce mit Oliven), Gemüsegratin und Ofenkartoffeln mit Rosmarin	38.-
Kalbsgeschnetzeltes an Zitronen-Safranrahmsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchi an Ruccolabutter und ein buntes Mischgemüse	44.-
Kalbscarree an Whiskeysauce, Kartoffelgratin mit Rahm und Käse, dazu buntes Mischgemüse	48.-
Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella und Erbsli, Portweinsauce mit getrockneten Tomaten, dazu Reis und buntes Mischgemüse	48.-
Lammcarree mit Kräuterkruste an Salzeibutter, dazu Griesknollen und Mischgemüse mit Pilzen und Nüssen	48.-

Fisch

Fischburger* an Rhabarber-Sojasauce, Mandelreis mit Rosinen und Mischgemüse	35.-
Felchenfilets* mit Bärlauchkruste, Kartoffel-Krautstilgratin und ein buntes Mischgemüse	36.-
Forellenfiletröllchen* gefüllt mit Kräuterquarkcreme, Safran-Zitronenrahmsauce, dazu Vollreis und ein buntes Mischgemüse	38.-
Mit frischen Kräutern gefüllte Forelle*, Kräuter-Weissweinsauce, Mischgemüse und Kartoffelknollen	38.-
Lachsforellenfilets*** an Zitronen-Vanille-Rosapfeffersauce - dazu Rübli-Bohnenbündeli und blaue Schwedenkartoffeln	38.-

* Forellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal

** Felchen: Wildfang aus dem Greifensee

*** Lachsforellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal



Vegetarisch

Mit Gemüse gefüllte Omeletten, mit Rahm und Käse im Ofen überbacken, serviert mit Pilzragout an Kräuter-Weissweinsauce	36.-
Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen (Spargeln und Pilzragout), Mischgemüse und eine sämige Kräuter-Sauerrahmsauce	35.-
Frittierte Reiskugeln gefüllt mit Frischkäse und Frühlingskräutern, Bärlauchrahmsauce und Mischgemüse	35.-
Spargeln im Blätterteig auf Zitronen-Safranrahmsauce dazu ein buntes Mischgemüse und Spinat	37.-
Gemüse-Ruccolaburger auf Kräutersauerrahmsauce, Kartoffelfrites und Spinat	35.-



Desserts

Schoggicake mit Schlagrahm	9.80
Schoggimousse	12.-
Caramelchöpfli	10.-
Caramelcreme mit Haferflockenchnusperli	10.80
Baileys-Flan auf feinem Biskuit mit Bitterschokolade	12.80
Vacherin Glacechöpfli (Glace mit Meringues)	14.-
Diverse Bio-Glaces und Sorbets	3.80/Kugel 1.50/Rahm 2.80/bis 12J.

Saisonale Desserts

Vanille-Safranquarkmousse auf Erdbeerensauce	9.80
Erdbeermousse mit Meringues	11.-
Zitronenquarkchöpfli mit Rhabarbersauce	11.80
Rhabarber-Mascarponecreme	11.80
Panna cotta mit Erdbeerensauce	12.80
Holunderblütenrahmcreme	12.-
Quarktorte mit Erdbeeren	12.-
Mascarponepudding mit Rhabarber-Erdbeerkompott	12.-
Rhabarber-Tiramisu	12.80
Rhabarberparfait mit Ingwerrahm	14.-