



Traube Ottikon Menuvorschläge Gesellschaftessen Herbst



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

Herbstsuppen:

Kürbiscremesuppe, Rüebli-Kokoscremesuppe, Steinpilzcremesuppe oder ein feines Weisswein-Safransüppchen	10.80
--	-------

Herbstsalat:

Grüner Blattsalat mit gebratenen Trauben, Pilzen, Nüssen und frittierten Kürbisschnitzen	13.-
Kalter Kalbsbraten, fein geschnitten, mit Salsa verde	16.-
Bunt gemischte Saisonsalate	10.80
Ravioli nach Saison	14.-
Mit Gorgonzola und Nüssen gefüllte Champignons – im Ofen überbacken – auf grünem Salat an Trauben-Vinaigrette	12.80
Frischkäse-Kräutermousse auf Blattsalat an Vinaigrette	14.-
Kürbismousse mit Pastinaken- und Selleriechips	12.80
Randencarpaccio mit Nuss-Meerrettichschaum	11.-
Avocado gefüllt mit luftigem Mousse von geräucherten Forellen mit Salatbouquet an Madeira-Vinaigrette	14.-



Hauptspeisen

Fleisch

(Schweizerfleisch in Bio-Knospenqualität)

Burgunder Rindsgeschnetzeltes mit Speck und Champignons, serviert mit Kräuterspätzli und einem bunten Mischgemüse	38.-
Hackbraten (Rindshackfleisch) nach Grossmutterart, Kräuter-Weissweinsauce, Kartoffelgratin und ein buntes Mischgemüse	38.-
Rindsragout provencale (Rotweinsauce mit Oliven), Mischgemüse und Kürbis-Kartoffelstock	36.-
Kalbsgeschnetzeltes an Zitronen-Safranrahmsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter und ein buntes Mischgemüse	44.-
Kalbscaree an Whiskeysauce, Kartoffelgratin mit Rahm und Käse und ein buntes Mischgemüse	48.-
Kalbsröleli gefüllt mit Mozzarella und Erbsli, Pilzrahmsauce, dazu Reis oder Kartoffelgratin und ein buntes Mischgemüse	48.-
Pouletgeschnetzeltes an süss-saurer Sojasauce mit Gemüsestreifen und Kartoffel-Kokostäschli	42.-
Mit Spinat gefülltes Pouletbrüstchen an Zitronen-Safranrahmsauce, Pilawreis und ein buntes Mischgemüse	44.-
Lammhackfleischburger auf Preiselbeerensauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Öpfelstückli	36.-
Lammcaree mit Kräuterkruste an Salbeibutter, dazu Griesskroketten und Mischgemüse mit Pilzen und Nüssen	48.-
Lammchops auf Pflaumensauce mit Polenta und Rosenkohl	46.-

Wildspezialitäten

Hirschgeschnetzeltes an Brombeerensauce	48.-
Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerensauce	48.-
Wildschweinkoteletts mit Kräuterbutter	42.-
Rehpfeffer	32.-

Beilagen:

Rotkraut, Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren
Spätzli
Polentakroketten
Griessschnitten



Traube Ottikon Menuvorschläge Gesellschaftessen Herbst

Fisch

Ganze Forelle mit Kräuterfüllung, Balsamico-Vinaigrette mit Oliven und Tomaten, dazu Kartoffelkroketten	42.-
Knusprig gebratenes Lachsforellenfilets*** auf Preiselbeerensauce, dazu Kartoffelkroketten und ein buntes Mischgemüse	38.-
Gebratenes Forellenfilets* an Apfel-Safranrahmsauce, Krautstilgratin und Kürbis-Kartoffelrösti	36.-
Pochierte Forellenfiletröllchen* gefüllt mit Kräuterquarkcreme auf Zitronen-Safranrahmsauce, Vollreis und ein buntes Mischgemüse	38.-
* Forellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal	
** Felchen: Wildfang aus dem Greifensee	
*** Lachsforellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal	

Vegetarisch

Mit Krautstil und Nüssen gefüllte Omeletten, mit Rahm und Käse im Ofen überbacken, serviert mit Pilzragout an Kräuter-Weissweinsauce	33.-
Frittierte Omelettenröllchen gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Gemüse-Kapern-Sauce, dazu lauwarmer Gemüsesalat	38.-
Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen (Spinat/Feta und Pilzragout), Mischgemüse und eine sämige Kräuter-Sauerrahmsauce	35.-
Frittierte Tofu-Gemüsebällchen auf Currysauce, Basmatireis, hausgemachte Chutneys, Früchte und Nüsse	32.-
Kastanien-Tofuburger auf Brombeerensauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	36.-
Frittierte Reis-Haselnusskugeln gefüllt mit Käse – dazu Traubensauce, gebratene Pilze und Mischgemüse	35.-
Frittierte Spinat-Reisbälleli, Gorgonzolarahmsauce, Mischgemüse und gebratene Pilze	33.-
Kürbis-Kartoffeltätschli auf Preiselbeerensauce, Rosenkohl, Kastanien und Öpfelstückli	32.-
Mit Spinat gefüllte Polentakroketten auf Apfelmost-Rahmsauce, Mischgemüse, Kastanien und Krautstilgratin	34.-
Grünkerntätschli auf Kräuter-Sauerrahmsauce, Mischgemüse, frittierte Kürbistreifen und im Ofen überbackene, gefüllte Champignons	36.-
Pilzburger auf Kürbis-Apfelsauce, gebratene Reisschnitten und ein buntes Mischgemüse	34.-



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

Panna cotta mit Beerensauce	12.80
Früchtequarkcreme (Früchte nach Saison)	9.80
Amarettocreme mit Guetzli	10.80
Zitronenquarkmousse mit Beeren- oder Früchte Sauce	12.-
Maronimousse mit Preiselbeerensauce	10.80
Hausgemachtes Nuss-Parfait mit Preiselbeeren	12.80
Holunderbeerenschaumcreme	10.80
Tiramisu mit Saisonfrüchten oder Beeren und Mascarponecreme	12.80
Mit Haselnusschnusperli überbackene Zwetschgen mit Zimt-Glace	12.-
Warme Madeira-Feigen mit Vanilleglace	12.-