



## Traube Ottikon Menuvorschläge Gesellschaftessen Winter



Gastronomie und Sozialprojekt  
Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon  
Tel 044 935 17 80  
Fax 044 925 39 80  
[kontakt@traube-ottikon.ch](mailto: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**

### **Wintersuppe:**

Gemüsecremesuppe, Kürbissuppe, Randen Suppe und Rüebli-Kokossuppe Sellerieapfelsuppe, Pastinaken-Ingwersuppe	10.80
--	-------

### **Wintersalat:**

Brüsseler mit Dörrfrüchten, Nüssen und frischen Orangen an Orangen-Ingwervinaigrette	13.-
Bunt gemischte Saisonsalate	10.80
Ravioli nach Saison	14.-
Mit Gorgonzola und Nüssen gefüllte Champignons – im Ofen überbacken – auf grünem Salat an Nussvinaigrette mit Kürbiskernöl	12.80
Blattsalate mit gerösteten Kernen	8.80
Kürbissalat an Joghurtdressing mit gerösteten Apfelringli	10.80
Frittierte Kürbisfrites auf grünem Salat an Nussvinaigrette mit Kürbiskernöl	10.80
Randencarpaccio mit Nuss- Meerrettichschaum	11.-
Kürbismousse mit Pastinaken- und Selleriechips	12.80



## **Hauptspeisen**

### **Fleisch**

Burgunder Rindsgeschnetzeltes mit Speck und Champignons, serviert mit Spätzli und einem bunten Mischgemüse	38.-
Rindsragout an Brombeersauce, Mischgemüse, Pastinakenfrites und Kürbis-Kartoffelstock	36.-
Szegediner Gulasch (Rindsragout mit Sauerkraut und Paprika-Sauerrahmsauce), Ofenkartoffeln und ein buntes Mischgemüse	36.-
Rindsgeschnetzeltes mit Pflaumensauce, frittierte Kastanienkroketten, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren und Polentakroketten	38.-
Kalbsragout an Zitronen-Safranrahmsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter und ein buntes Mischgemüse	36.-
Kalbsgeschnetzeltes an Orangen-Dattelsauce mit buntem Wintergemüse und Kartoffelgratin	44.-
Kalbsröleli gefüllt mit Rohschinken und Wirz, Kräuter-Weissweinsauce mit getrockneten Tomaten, Hirsestock und Mischgemüse	48.-
Kalbscaree an Whiskeysauce, Kartoffelgratin, Rosenkohl im Speckwickel und Spinat	48.-
Lammhackburger auf Preiselbeersauce, dazu Kürbisrisotto und ein buntes Mischgemüse	36.-
Lammkoteletten an Salbeibutter, Quittengriesskroketten, dazu Mischgemüse mit Pilzen und Nüssen	46.-



## **Vegetarisch**

Mit Krautstil und Pilzen gefüllte Omeletten, Gorgonzola-mascarpone-sauce, Mischgemüse mit gerösteten Nüssen	33.-
Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen (Kürbissnuss- und Pilzlauchfüllung), auf Dörripflaumen-Madeirasauce, dazu ein buntes Mischgemüse	35.-
Tofu-Kastanienburger auf Wirzbett, Preiselbeersauce, dazu frittierte Kürbisfrites und Mischgemüse	34.-
Mit Lauch gefüllte Reis-Haselnusskugeln auf Orangencognacsauce, Mischgemüse und Pilzragout	35.-
Pilzburger auf Kürbisapfelsauce, gebratene Reisschnitten und ein buntes Mischgemüse	34.-
Grünkerntätschli an Nussrahmsauce, Kürbisquark-gnocchi und Gemüse-Pilzragout	36.-

## **Fisch**

Felchenfilets** mit Nusskruste an Orangencognacsauce, Topinambur frites und ein buntes Mischgemüse	36.-
Felchenfiletröllchen** gefüllt mit Kürbisquarkcreme, dazu Quittensauce, Vollreis und ein buntes Mischgemüse	38.-
Felchenfilets** an Apfel-Safranrahmsauce, Krautstilgratin und Kürbis-Kartoffelrösti	36.-
Felchenchnusperli** mit dreierlei Dips, Salzkartoffeln und Mischgemüse	36.-
Forellenfilets* mit Kürbiskernpaste gefüllt und mit Speck umwickelt auf grünem Lauchbeet mit Kartoffelgratin	36.-
Fischburger (Forelle)* auf Kokos-Ingwersauce, Rosinenreis und Mischgemüse	35.-
Forellenfiletröllchen* gefüllt mit Kräuterquarkcreme auf Zitronen-Safranrahmsauce, Vollreis und ein buntes Mischgemüse	38.-
Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet*** auf Preiselbeeren-sauce, dazu Kartoffelkroketten und ein buntes Mischgemüse	38.-
Ganze Forelle* mit Kräuterfüllung, Balsamico-Vinaigrette mit Oliven und Tomaten, dazu Kartoffelkroketten	42.-

\* Forellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal  
\*\* Felchen: Wildfang aus dem Greifensee  
\*\*\* Lachsforellen: Bio-Knospe aus dem Bachsertal



## **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**

Glühmostcreme mit Lebkuchengewürzschlagrahm	9.80
Maronimousse mit Quittensuace	10.80
Apfel-Vanille-Chnuspercreme (Vanillecreme, Apfelmus und Mandelchnusperli)	10.80
Birnenmousse mit Ingwerrahm und karamellisierten Mandeln	11.80
Zimt-Mascarponecreme mit Dörrfrüchtesalat	11.80
Schoggi-Panna cotta mit Preiselbeeresauce	12.-
Rotweibirnenfächer mit Zimtparfait	12.80
Panna cotta mit Sandornsauce	12.80
Nussparfait mit karamellisierten Nusschnusperli und Baileys	12.80
Quarkkräpfen mit Safran-Rosinencreme	12.80