

TRAUBE
DIETINGEN

TEL 052 746 11 50
FAX 052 746 10 14

ASTRID + KARI
SCHULER
SCHÖNENBERGER



MENÜ VORSCHLÄGE

Herzlich Willkommen

*Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge zu überreichen.
Diese Menüs servieren wir Ihnen ab 10 Personen.*

*Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Inspirationen
für Ihr Menü zusammengestellt. Weitere wichtige Informationen
finden Sie im Anhang.*

*Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage auch ein Menü Surprise zusammen -
Eine Folge ausgesuchter Saisonspezialitäten gekonnt und
mit viel Liebe zubereitet.*

*Für eine optimale Planung Ihres Festes sind wir Ihnen natürlich bei einem
persönlichen Gespräch gerne behilflich.*

Wir freuen uns sehr, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Gasthof Traube

Astrid & Kari Schuler

Dietingen, Februar 2015

Zum Apéro

Hausgemachte Blätterteiggebäckvariationen
Canapées
Bruschetta mit Tomaten
Schinkengipfeli
Mini Frühlingsrollen oder Hackbällchen mit Sweet Chili Dipp

Fr. 12.- pro Pers.

oder wie wäre es mit:

Melonen Spiessli mit Mozzarella, Bündnerfleisch, Basilikum
Knusprige Baguette Crostini mit Tatar von Lachs, Rindfleisch
Pizzabrot mit Ruccola und Frischkäse
Tomatenbrot mit Salami

Fr. 12.- pro Pers.

Apero klein

Fr. 16.- / Pers.

Canapés: - Rauchlachs
- Crevetten
- Spargeln
- Bündnerfleisch

Crostini: - Tomate
- Tartar

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Apero mittel

Fr. 21.- / Pers.

Canapés: - Rauchlachs
- Crevetten
- Spargeln
- Bündnerfleisch

Crostini: - Tomate
- Tartar
- Oliven

Bruschetta: - Eiersalat
- Käse

Poulet Satay Spiessli
Melone-Rohschinken Spiessli
Melone Mozzarella Tomaten Spiessli
Frühlingsrollen (vegetarisch) und Hackbällchen mit Sweet Chili Dipp

Apero gross

Fr. 30.- / Pers.

Crostini: - Tomate
- Oliven
- Tartar
- Rauchlachs

Bruschetta: - Eiersalat
- Spargeln
- Bündnerfleisch

Verschiedene Spiessli:

- Poulet Satay
- Melone Rohschinken
- Käse-Speck
- Käse-Trauben
- Käse-Dörrfrüchte

Profiteroles mit Mousse gefüllt z.B.:

- Schinken
- Käse
- Kräuter
- Lachs

Frühlingsrollen (vegetarisch) und Hackbällchen mit Sweet Chili Dippsauce
Verschiedene Gemüse mit hausgemachten Dippsaucen
Verschiedene belegte Brötchen mit Wurzelbrot
Kräutercrêperoulade mit Frischkäse
Schinkengipfeli
Käseküchlein

Ist Ihre gewünschte Apero-Variante nicht aufgeführt? Kein Problem. Zu Ihren Wünschen unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

Vorspeisen kalt und warm

| | | |
|--|-----|---------------------|
| Feine Entenleber Mousse mit Orangen-Confit und Waldorf Salat | Fr. | 22.50 |
| Wildlachs Tatar mit Kartoffelcrêpe und Dillsauce | Fr. | 19.00 |
| Carpaccio von Thunfisch mit Melonen-Perlen und Melisse | Fr. | 19.00 |
| Cavaillon Melone mit Landrauchschinken | Fr. | 12.50 |
| Carpaccio von Rindsfilet mit Artischocken, Peperoni und Pinien | Fr. | 17.50 |
| Hausgemachte Terrine mit Preiselbeeren | Fr. | 16.00 |
| Frischer Hummer auf Salat mit Balsamico Essig | Fr. | 28.00 |
| Salat Fantasie mit Kalbsmilken und Steinpilzen | Fr. | 21.00 |
| Nüsslisalat Campagnard mit Speckwürfelchen, Croûtons und Ei | Fr. | 12.50 |
| Gemischter Salat – au retour du marché | Fr. | 12.00 |
| Hausgemachte Gemüse-Ravioli mit Eierschwämmli und Basilikum | Fr. | 19.50 |
| Eierschwämmchen, Steinpilze, gefüllte Morcheln (Saison) | Fr. | 24.50 |
| Gedämpftes Wildlachsschnitzel mit Gemüsestreifen und Zitronensauce | Fr. | 23.00 |
| Gefülltes Seezungenfilet an leichter Champagnersauce | Fr. | 26.00 |
| Spargeln weiss oder grüne mit verschiedenen Saucen(April – Juni) | Fr. | 24.00 |
| Vorspeisen Buffet | | Fr. 39.-- p. Person |

Suppen

| | | |
|--|-----|-------|
| <i>Consommé mit Einlage (Gemüse, Flädli, Eierstich etc.)</i> | Fr. | 10.50 |
| <i>Hausgemachte klare Ochsenchwanz Suppe</i> | Fr. | 12.50 |
| <i>Gazpacho Andaluz eisgekühlt serviert</i> | Fr. | 11.50 |
| <i>Hausgemachte Pilzcrèmesuppe (Eierschwämmli, Steinpilz, Morchel)</i> | Fr. | 11.50 |
| <i>Hummercrèmesuppe mit Armagnac</i> | Fr. | 15.00 |
| <i>Thurgauer Riesling Schaumsuppe</i> | Fr. | 12.00 |
| <i>Verschiedene Crèmesuppen (Spargel, Tomaten, Geflügel, etc.)</i> | Fr. | 11.50 |

Fisch

| | | |
|---|-----|-------|
| <i>Zanderfilet vom Bodensee gedämpft an leichter Riesling Sauce</i> | Fr. | 38.00 |
| <i>Rhein Aeschen nach Saison</i> | | |
| <i>Gratin von Seezunge, Steinbutt, Lachs und Scampi mit Morcheln an luftiger Weissweinsauce</i> | Fr. | 48.00 |
| <i>Seezungen Filets gedämpft an luftiger Champagnersauce</i> | Fr. | 52.00 |
| <i>Steinbutt Filets im Olivenöl gebraten, auf Tomatenspiegel</i> | Fr. | 52.00 |

Geflügel

| | | |
|--|-----|-------|
| <i>Mastpoularde nach Grossmutter- Art mit frischen Kräutern gebraten</i> | Fr. | 33.50 |
| <i>Französische Barbarie Ente an pikanter Orangensauce</i> | Fr. | 35.00 |
| <i>Entenbrust mit frischen Feigen an Portweinsauce</i> | Fr. | 39.00 |

Kalbfleisch

| | | |
|--|-----|-------|
| <i>Ossobuco nach Tessiner- Art</i> | Fr. | 36.00 |
| <i>Glasierter Kalbsbraten al Limone</i> | Fr. | 36.00 |
| <i>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</i> | Fr. | 44.00 |
| <i>Kalbscarré Braten Valle d`Auge, mit Calvados Sauce und gedämpften. Äpfeln</i> | Fr. | 39.50 |
| <i>Kalbscarré Braten mit Pilzrahmsauce</i> | Fr. | 41.00 |
| <i>Kalbsfilet mit frischen Eierschwämmchen/Steinpilzen/Morcheln</i> | Fr. | 46.00 |
| <i>Kalbsrücken im Ofen glasiert (ab 18 Personen)</i> | Fr. | 58.00 |

Rindfleisch

| | | |
|--|-----|-------|
| <i>Gespickter Rindsschmorbraten mit Steinpilzen (Saison)</i> | Fr. | 36.00 |
| <i>Hohrücken rosa gebraten mit Schnittlauchsauce</i> | Fr. | 38.00 |
| <i>Roastbeef englisch gebraten, mit Sauce Béarnaise</i> | Fr. | 44.00 |
| <i>Entrecôte double, Sauce Bordelaise mit Schalotten und Markwürfelchen</i> | Fr. | 44.50 |
| <i>Rindfilet-Mignons mit pikanter Pfeffersauce</i> | Fr. | 45.00 |
| <i>Tournedos Rossini, mit Trüffelsauce und frischer Entenleber</i> | Fr. | 54.00 |
| <i>Rindfilet am Stück englisch gebraten, mit Sauce Bordelaise und frischen Steinpilzen</i> | Fr. | 49.00 |

Lammfleisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern à la provençale | Fr. | 39.00 |
| Lammcarré nach Bäckerin-Art | Fr. | 45.00 |

Schweinefleisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Schweinssteak mit Dörzwetschgen an Portweinsauce | Fr. | 32.00 |
| Schweinscarré mit Riesling glasiert | Fr. | 33.00 |
| Schweinscarré mit frischen Pilzen | Fr. | 31.00 |
| Schweinsfilet nach Jäger-Art, mit frischen Pilzen | Fr. | 35.00 |
| Drei Filet-Mignons Chez-nous (Kalb, Rind, Schwein) | Fr. | 43.00 |

Wild (nur aus einheimischer Jagd, nach Angebot)

| | | |
|---|-----|-------|
| Wildschwein oder Reh Pfeffer nach Jäger-Art | Fr. | 35.00 |
| Rehnüssli / Rehschnitzel | Fr. | 43.00 |
| Rehrücken reich ausgarniert | Fr. | 58.00 |

In den Preisen der Hauptgerichte sind inbegriffen:

- Reis, Nudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Kroketten etc. nach Wunsch auf Vorbestellung
- Gemüse Bouquet mit frischem Saison Gemüse

Unsere Küche ist saisonal und Marktorientiert. Es kann sein, dass saisonbedingt nicht immer alles erhältlich ist.

Käse

| | | | |
|----------------|----|-----|-------|
| Eine Sorte | | Fr. | 5.00 |
| Gemischte Käse | ab | Fr. | 14.00 |

Desserts

| | | | |
|--|--|-----|-------|
| Gebrannte Crème nach Grossmutter-Art | | Fr. | 12.00 |
| Mousse au chocolat | | Fr. | 13.00 |
| Ballon Rose (Himbeersorbet mit Eiercognac, Kirsch, Likör und Rahm) | | Fr. | 13.00 |
| Frischer Fruchtsalat | | Fr. | 14.00 |
| Frische Beeren (Saison) mit Vanille Glace / Nature | | Fr. | 13.00 |
| Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Pfiff (nach Saison) | | Fr. | 13.00 |
| Früchte Sinfonie mit verschiedenen hausgemachten Sorbets | | Fr. | 16.50 |
| Eis Vacherin Torte (für Hochzeit/Taufe/Geburtstag) | | Fr. | 12.50 |
| Mille-feuilles mit Quarkcrème, Früchten und Vanilleglace | | Fr. | 18.00 |
| Zimt Parfait Glace mit caramelisierten Äpfeln | | Fr. | 14.00 |
| Diverse Coupes Romanoff / Himbiroff / Dänemark | | Fr. | 12.50 |
| Tirami Sù | | Fr. | 12.50 |
| Früchtegratin mit Vanilleglace (Saisonfrüchte) | | Fr. | 16.00 |
| Dessert Buffet (ab 20 Personen) | | Fr. | 26.00 |

*Haben Sie Ihr Lieblingsdessert nicht gefunden?
Gerne erfüllen wir für Sie auch weitere Dessert-Wünsche.*

Menu Inspiration 1

Fr. 74.- / Pers.

Gemischtes Salatbouquet

Thurgauer Riesling Schaumsuppe

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

Basmati Reis

Zwei verschiedene Gemüse

Ananas Carpaccio mit Sauerrahm Glace

**

*

Menu Inspiration 2

Fr. 69.- / Pers.

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckwürfeli

Feines Schaumsüppchen (saisonal)

Kalbs Schulterbraten Thurgados

hausgemacht Spätzli

Zwei verschiedene Gemüse

Les trois Mousse au chocolat

**

*

Menu Inspiration 3

Fr. 75.- / Pers.

Blattsalat nach Saison

Suppenspiel nach Saison

Kalbescarré am Stück oder Steak

mit Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

drei verschiedene Gemüse

Warmer Früchtestrudel mit Vanillesauce und Zimtglace

**

*

Buffet ab 30 Personen

Preis auf Anfrage ab Fr. 95.- / Pers.

Trauben Express

Saisonale Suppe kalt oder warm

Italienischer Blattsalat, diverse Gemüsesalate, Tomatensalat mit Mozzarella

Couscous Salat, Oliven, Artischocken

Melone Rohschinken, Vitello Tonnato, mariniertes Bresaola mit Parmesan

Hauspastete Sauce Cumberland, Crevetten Cocktail, Rauchlachs

Kalbsbraten und Roastbeef

Morchelsauce, Sauce Béarnaise

Beilagen nach Wahl

Gratinierte Kräuter Tomate, Bohnen Bündeli, Pfälzer Rüebli

Dessert Buffet mit Fruchtsalat, gebrannte Crème mit Splittern,

Mousse au chocolat, Tiramì Sù,

Panna Cota mit Beeren Coulis, Caramelköppli

*Dieser Buffetvorschlag stellt lediglich ein Beispiel dar.
Das Buffet ist beliebig erweiterbar.*

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU IHREM ANLASS

Menüvorschläge

Dies ist eine Auswahl der beliebtesten Gerichte. Gerne helfen Wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menus weiter.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch ein Menü Surprise zusammen - Eine Folge ausgesuchter Saisonspezialitäten gekonnt und mit viel Liebe zubereitet.

Haben Sie Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien leiden oder sich nur vegetarisch ernähren? Auf Anfrage haben wir auch in diesen Fällen Menüvorschläge parat.

Besichtigung unserer Räumlichkeiten

Warum nicht Besonderheiten in einem würdigen Rahmen geniessen? Kommen Sie unverbindlich für eine Besichtigung vorbei.

Besprechung Ihres Anlasses

Für die Vorbesprechung Ihres Anlasses möchten wir uns gerne Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch vorher telefonisch oder per E-Mail an.

Sind Vegetarier anwesend, haben Ihre Gäste Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien oder sonstige Spezialwünsche?

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.

Für Kinder bieten wir spezielle Kinderteller an.

Infrastruktur

Gerne stellen wir Ihnen bei uns Beamer, Projektschreiber, Flipchart und eine Leinwand zur Verfügung.

Küche

Kari kreiert mit seinem Küchenteam eine naturverbundene, saisonale Küche. Er ist Mitglied der Gilde Köche.

Parkplätze

Wir verfügen über genügend Parkplätze.

Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer.

Öffnungszeiten

Ab 9.00 Uhr bis ca. 24.00 Uhr

Unsere Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

An öffentlichen Feiertagen wie Neujahr, Karfreitag, Ostermontag, 1. Mai, Auffahrtstag, Pfingstmontag, 1. August, Stephanstag und Neujahr haben wir stets ganztags geöffnet, auch wenn der Feiertag auf einen unserer Ruhetage fallen würde. Am 24. und 25. Dezember haben wir jeweils bis ca. 15.00 Uhr geöffnet.

Für Gesellschaften öffnen wir unsere Türen gerne auch an unseren Ruhetagen.

Unsere Räume

Bei uns finden Sie den richtigen Raum für jeden gesellschaftlichen oder familiären Anlass.

Puurestube 25 Plätze | Dietingerstube 35 Plätze | Winzerschüür 80 Plätze |
Thurstübli 20 Plätze | Terrasse 50 Plätze

Die Dietingerstube und Winzerschüür können verbunden werden. Somit haben wir auch für eine Gesellschaft von bis zu 125 Personen Platz. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Reservation.

Für unsere rauchenden Gäste bieten wir einen gut belüfteten Fumoir an.

Tischdekoration

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Natürlich können wir Ihnen nach Bedarf Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis organisieren.

Die Dekoration kann auch selbst mitgebracht werden.

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.

Unser Weinkeller ist gefüllt mit Weinen aus der nahen Umgebung des Iselisberges und einem weiteren grossen Angebot aus der Schweiz, Europa, Chile, Argentinien/Uruguay, Südafrika, Kalifornien, Neuseeland und Australien.

Unsere Weinkarte steht Ihnen jederzeit zur Verfügung. Sie haben auch die Möglichkeit unter www.traube-dietingen.ch in unsere Weinkarte zu blicken.

Zimmer

Für eine ruhige Übernachtung bei uns, bieten wir Ihnen zwei Doppelzimmer an. Unsere romantischen Zimmer sind mit TV/Radio, einem gesicherten W-Land und Dusche/WC ausgestattet.