Darf`s was Spezielles sein…?

Vorspeisen

Knackiger Nüsslisalat 14.50
mit warmen Speck, gehacktem Ei und Brotcrôutons

Carpaccio *hauchdünnes Rindfleisch mariniert mit* 18.50
Olivenöl, Hartkäse und Zitrone dazu Toast und Butter

Gebratene Jakobsmuscheln(TH) 18.50
mit Salatbouquet an einer Safransauce

Fritierter Camembert
mit Salatbouquet und Preiselbeeren 16.50

Suppe

Sämige Käsesuppe *mit Kräutercroutons* 11.50

Thai-Currysuppe *mit einem Crevettenspiessli* 11.50

Hausspezialitäten

Riz Casimir 42.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Currysauce
mit Butterreis und Früchten

Traube Swiss Burger *mit würzigem Käse, Spiegelei, Speck* 28.50
Zwiebeln, Essiggurken, Salat, Cocktailsauce und Country Cuts

Alle Preise auf der Karte inklusiv 8.1% Mwst.

Kalbschnitzel vom Grill 42.50
mit Speck und Champignons überbacken
dazu Country Cuts und Gemüse

Piccata Milanese (Kalbfleisch) 42.50
Serviert mit Tomatenspaghetti

Lammrückenfilet *(NZ) rosa gebraten an Balsamicojus* 42.50
serviert mit Röstikroketten und Gemüsegarnitur

Zanderfilet gebraten *(DK) an Kräuterrahmsauce* 39.50
Trockenreis und Blattspinat

Grillierte Riesencrevetten (*TH) in Knoblauchschaumbutter* 39.50
serviert mit Trockenreis und Blattspinat

Grossmutters Küche in der Traube

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce 26.50
Butterrösti und Gemüse

Rindshacktätschli nach Grossmutter-Art 28.50
Härdöpfelstock und Gemüse

Kalbsleber abgelöscht mit Cognac 42.50
Butterrösti und Speckbohnen

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 42.50
Butterrösti und Speckbohnen

Zartes geschmortes Kalbsbäägli 42.50
Serviert mit frischem Marktgemüse und Härdöpfelstock

Alle Preise auf der Karte inklusiv 8.1% Mwst.