



Herzlich willkommen!



Speisekarte

Wo das Essen köstlich, die Bedienung persönlich
und die Natur noch natürlich ist





Herzlich willkommen

.....

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Traube in Reisiswil begrüßen zu dürfen. Seit dem Jahre 1844 werden in diesem altherwürdigen Haus Gäste bewirtet. Ab dem Jahre 1958 ist das Gasthaus im Besitz der Familie Hofer. Für Ihre Vereins- oder Familienfeste können wir Ihnen verschiedene gemütliche Säli für bis zu achzig Personen anbieten. An unserer Apéro-Bar können Sie sich vom Alltags-Stress erholen, oder sich zu einem gemütlichen Fest treffen.

Waldhaus Hochwacht

Treffen Sie sich mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten bei Brunch und Burezmorge oder einem feinen Essen auf der Hochwacht und verbringen Sie ein paar gemütliche Stunden. Das Waldhaus können Sie für Privat-, Geschäfts- und Vereinsanlässe das ganze Jahr hindurch reservieren. Die Räumlichkeiten bieten Platz für 150 Gäste und sind in der kalten Jahreszeit belüftet und geheizt. In den Sommermonaten finden Sie am Fusse des Hochwachtturmes nochmals 200 Sitzplätze in der freien Natur. Das Trauben- und das Hochwacht-Team freuen sich darauf, Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit bedienen zu dürfen.

Familien Hofer und Team

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft Fleischwaren

Wir verwenden vorwiegend Schweizer-Fleisch. Änderungen werden an einem separaten Aushang deklariert. Gerne geben wir Ihnen auf Wunsch Auskunft.

Preisangaben

Sämtliche in der Speisekarte aufgeführten Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.



Holzkohle-Tatarenhut

Ein kulinarisches Erlebnis!

.....



Unsere beliebte Hausspezialität seit 1983

(Über eine Vorbestellung freut sich das Küchenteam)

ab 2 Personen und für Gruppen bis 60 Personen möglich

Als die Kriegshorden der Tataren auf Ihren langen Feldzügen waren, reiste auch ein kleiner Kochherd mit, an dem die grimmigen Krieger ihre Mahlzeiten die vorwiegend aus Fleisch und Gemüse bestanden, zubereiteten. Wir haben diesen „Kochherd“ verfeinert und können Ihnen nun das Erlebnis bieten, wie die Tataren-Krieger zu speisen. Auf einem Holzkohlenfeuer braten Sie köstliches, zartes Fleisch und geniessen feine Gemüse und Champignons, die in einer Bouillon auf dem gleichen Ofen gekocht werden und durch den Fleischsaft ein herrliches, unvergessliches Aroma erhalten.

Die Varianten

.....

Tatarenhut „Original“

Mit Schweinsnierstück, Pouletbrust und Speck

Fr. 39.00

Tatarenhut „Maison“

Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck

Fr. 44.00

Tatarenhut „Gourmet“

Mit zartem Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Crevettenschwänzen und Speck.

Fr. 52.00

Wir verwenden nur bestes Schweizer-Fleisch. Bei allen unseren Varianten sind sechs hausgemachte Saucen (Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Senf und BBQ) dabei. Ebenfalls frisches fein geschnittenes Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Champignons und Bambussprossen).

Beilagen

.....

Trockenreis, Pommes frites und Kartoffelkroketten

Fr. 7.00

Restaurant Traube, CH-4919 Reisiswil, Telefon 062 927 21 05

info@traube-reisiswil.ch, www.traube-reisiswil.ch





Vorspeisen

.....

Leckereien

.....

Riesencrevetten gebraten

Fr. 19.50

Auf buntem Blattsalat, an rassicem Balsamicodressing

Gebackene Champignons

Fr. 15.50

Mit Knoblauchsauce, serviert mit eingelegten Tomaten und Oliven

Kalbsleber in Kräuterbutter gebraten

Fr. 19.50

Auf buntem Blattsalat, an französischem Hausdressing

Suppen

.....

Weisse Tomatensuppe

Fr. 12.50

Mit gebackenem Mozzarellastäbchen

Lauchcrèmesuppe mit Safran verfeinert

Fr. 11.50

Salate

.....

Bunter Blattsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Salat „Traube“

Fr. 12.50

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck,
Eiwürfel und Brotcroûtons an französischem Hausdressing





Warme Speisen

.....

Poulet-Piccata Auf Butternudeln an Tomatensauce Garniert mit gebratenen Schinkenstreifen und Champignons	Fr.	32.00
Schweinsfiletmedaillon „Calvados“ Kartoffel-Mascarponegratin	Fr.	41.00
Kalbssteak „Mode du Chef“ An Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer Hausgemachte Spinatspätzli Gemüsebouquet	Fr.	46.00
Surf and Turf Duett vom gebratenem Rindsfiletmedaillon und Riesengarnelen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer und Rotweinjus Pommes-Frites Gemüsebouquet	Fr.	49.00
Lachstranche gebraten Auf Zitronen-Pfeffersauce Serviert mit Butterreis und Gemüsebouquet	Fr.	36.50
Zanderfilets in Kräutern gebraten Serviert auf Lauchrahmnudeln	Fr.	33.00





Vegetarisch

.....

Nudelpfanne „Traube“

Fr. 24.50

An tomatierter Rahmsauce mit Champignons und Spinat garniert, serviert mit geriebenem Käse

Kartoffel-Gemüserösti

Fr. 24.50

Mit Greyezer- und Raclettekäse gratiniert

Omelette mit frischen Champignons und Schnittlauch

Fr. 24.50

Serviert mit schönem Gemüsebouquet und Tomatensauce

Reichhaltiger Gemüseteller mit Champignonsrahmsauce

Fr. 26.50

Beilage nach Wahl:

- Hausgemachte Spinatspätzli
- Hausgemachter Kartoffel-Mascarponegratin
- Butternudeln
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Butterreis

Vegan

.....

Kichererbsenragôut

Fr. 23.50

An Tomaten-Peperonisauce

Serviert mit Reis





Die Klassiker

.....

Ruedi's Schweinsbratwurst aus Busswil An würziger Zwiebelsauce, hausgemachte Rösti mit Speck	Fr.	25.50
Traube Rösti mit Speck und Zwiebeln Mit Greyezer- und Raclettekäse gratiniert	Fr.	22.00
Müeti's Rösti Serviert mit geschnetzelter Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Butter gebraten	Fr.	34.00
Schweinsschnitzel paniert Mit Pommes frites und Zitronengarnitur	Fr.	27.50
Schweins-Rahmschnitzel An sämiger Champignonsrahmsauce mit Butternudeln und Früchtespiessli	Fr.	28.50
Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“ An Champignonsrahmsauce, hausgemachte Rösti mit Speck	Fr.	38.00
Rinds-Entrecôte, 200g Mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	Fr.	43.00
Alle Fleischsorten sind auch als Fitnesssteller erhältlich.		
Gemüsebeilage	Fr.	7.50





Für unsere kleinen Gäste

.....

Pingu-Teller

Chicken Nuggets (4 Stück)
Pommes frites
Blattsalat

Fr. 14.00

Fred Feuerstein

Panierter Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tagesgemüse

Fr. 15.50

Arielle Teller

Butternudeln mit Tomatensauce
Blattsalat

Fr. 12.00

Portion Pommes frites

Fr. 9.00

Kleine Portion Pommes frites

Fr. 6.00





Die Traditionellen

.....

Wurstsalat einfach	Fr.	12.50
Wurstsalat garniert	Fr.	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr.	14.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	19.50
Thonsalat einfach	Fr.	14.50
Thonsalat garniert	Fr.	19.50
Burehamme-Teller (180g)	Fr.	18.50
Burehamme-Teller garniert mit verschiedenen Salaten	Fr.	23.50
Turmteller (Melchnauer Käse und Burespeck)	Fr.	16.50
Reisiswiler Zvieri-Plättli Verschiedene Fleisch- und Käsesorten (für 2 Personen)	Fr.	25.50
Hausgemachte Zopf-Sandwiches	Fr.	8.50
Fitnesssteller Traube Verschiedene Blatt- und gemischte Salate mit Früchten und hausgemachter Kräuterbutter		
Schweinssteak (180g)	Fr.	28.00
Pouletbrust (150g)	Fr.	28.00
Rinds-Entrecôte (200g)	Fr.	43.00
Chicken Nuggets Mit Pommes frites und Currysauce	Fr.	19.50

