



**Herzlich willkommen!**

**Traube**   
Das heimelige Restaurant

## **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 100 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

.....

<b>Tatarenhut „Original“</b>	Fr.	39.00
Mit Schweinefleisch (Nierstück), Pouletbrust und Speck		
<b>Tatarenhut „Maison“</b>	Fr.	43.00
Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck		
<b>Tatarenhut „Gourmet“</b>	Fr.	51.00
Mit zartem Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Crevettenschwänzen und Speck.		

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.	6.00
---	-----	------





## Vorspeisen

.....

### Leckereien

.....

<b>Riesengrillen gebraten</b>	Fr.	19.50
Auf buntem Blattsalat, an rassicem Balsamicodressing		
<b>Gebackene Champignons</b>	Fr.	14.50
Mit Knoblauchsauce, serviert mit eingelegten Tomaten und Oliven		
<b>Kalbsleber in Kräuterbutter gebraten</b>	Fr.	19.50
Auf buntem Blattsalat, an französischem Hausdressing		

### Suppen

.....

<b>Weisse Tomatensuppe</b>	Fr.	12.00
Mit gebackenem Mozzarellastäbchen		
<b>Hausgemachte Rindsbouillon</b>	Fr.	9.50
Mit Sherry und Gemüsestreifen		
<b>Lauchcrèmesuppe mit Safran verfeinert</b>	Fr.	11.00

### Salate

.....

<b>Bunter Blattsalat</b>	Fr.	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.	10.50
<b>Salat „Traube“</b>	Fr.	11.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Eiwürfel und Brotcroûtons an französischem Hausdressing		





## Warme Speisen

.....

<b>Poulet-Piccata</b> Auf Butternudeln an Tomatensauce Garniert mit gebratenen Schinkenstreifen und Champignons	Fr.	30.50
<b>Schweinsfiletmedaillon „Calvados“</b> Kartoffel-Mascarponegratin	Fr.	39.00
<b>Kalbssteak „Mode du Chef“</b> Auf Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer Hausgemachte Spinatspätzli Gemüsebouquet	Fr.	43.00
<b>Surf and Turf</b> Duett vom gebratenem Rindsfiletmedaillon und Riesengravadisen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer und Rotweinjus Frittierte Kartoffelschnitze Gemüsebouquet	Fr.	48.00
<b>Lachstranche gebraten</b> Auf Zitronen-Pfeffersauce Serviert mit Butterreis und Gemüsebouquet	Fr.	36.00
<b>Zanderfilets in Kräutern gebraten</b> Serviert auf Lauchrahmnudeln	Fr.	32.00





## Vegetarisch

.....

**Penne-Gratin „Traube“** Fr. 22.50  
An feiner Rahmsauce mit Champignons und Gemüse, im Ofen mit Käse überbacken

**Kartoffel-Gemüserösti** Fr. 22.50  
Mit Raclette-Käse gratiniert

**Omelette mit frischen Champignons und Schnittlauch** Fr. 23.50  
Serviert mit schönem Gemüsebouquet und Tomatensauce

**Reichhaltiger Gemüseteller** Fr. 24.50  
Beilage nach Wahl:  
– Hausgemachte Spinatspätzli  
– Frittierte Kartoffelschnitze  
– Hausgemachter Kartoffel-Mascarponegratin  
– Butternudeln  
– Pommes frites  
– Kartoffelkroketten  
– Butterreis

## Vegan

.....

**Kichererbsenragôut** Fr. 22.50  
An Tomaten-Peperonisauce  
Serviert mit Reis





## Die Klassiker

.....

<b>Ruedi's Schweinsbratwurst aus Busswil</b> An Zwiebelsauce, Speckrösti	Fr.	22.50
<b>Traube Rösti</b> Mit Speck, Zwiebeln und Raclette-Käse gratiniert	Fr.	21.50
<b>Müeti's Rösti</b> Serviert mit geschnetzelter Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Butter gebraten	Fr.	31.50
<b>Schweinschnitzel paniert</b> Mit Pommes frites	Fr.	26.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> An Champignonsrahmsauce mit Butternudeln und Früchtespiessli	Fr.	27.50
<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“</b> Mit Speckrösti	Fr.	37.00
<b>Rinds-Entrecôte, 200g</b> Mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	Fr.	39.50
<b>Alle Fleischsorten sind auch als Fitnesssteller erhältlich.</b>		
<b>Gemüsebeilage</b>	Fr.	7.50





## Für unsere kleinen Gäste

.....

<b>Pingu-Teller</b> Chicken Nuggets (4 Stück) Pommes frites Blattsalat	Fr. 13.00
<b>Fred Feuerstein</b> Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Tagesgemüse	Fr. 14.50
<b>Arielle Teller</b> Butternudeln mit Tomatensauce Blattsalat	Fr. 11.00
<b>Portion Pommes frites</b>	Fr. 9.00
<b>Kleine Portion Pommes frites</b>	Fr. 6.00





## Die Traditionellen

.....

<b>Wurstsalat einfach</b>	Fr.	12.50
<b>Wurstsalat garniert</b>	Fr.	17.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	Fr.	14.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	Fr.	19.50
<b>Thonsalat einfach</b>	Fr.	14.50
<b>Thonsalat garniert</b>	Fr.	19.50
<b>Burehamme-Teller (180g)</b>	Fr.	18.50
<b>Burehamme-Teller garniert</b> mit verschiedenen Salaten	Fr.	23.50
<b>Turmteller</b> (Melchnauer Käse und Burespeck)	Fr.	16.50
<b>Reisiswiler Zvieri-Plättli</b> Verschiedene Fleisch- und Käsesorten (für 2 Personen)	Fr.	25.50
<b>Hausgemachte Zopf-Sandwiches</b>	Fr.	8.50
<b>Fitnesssteller Traube</b> Verschiedene Blatt- und gemischte Salate mit Früchten und hausgemachter Kräuterbutter		
<b>Schweinssteak (180g)</b>	Fr.	28.00
<b>Pouletbrust (150g)</b>	Fr.	26.00
<b>Rinds-Entrecôte (200g)</b>	Fr.	39.50
<b>Chicken Nuggets</b> Mit Pommes frites und Currysauce	Fr.	19.50

