



Herzlich willkommen!

Traube 
Das heimelige Restaurant

Herbstkarte



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





Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert dazu Rohschinken chips	Fr.	11.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Safranfäden und Blätterteigdreieck	Fr.	11.50
Nüsslersalat „Klassisch“ An französischem Hausdressing mit Eiwürfel	Fr.	11.50
Nüsslersalat „Jäger-Art“ An Balsamico-Dressing, gebratene Champignons, Speckwürfel, Brotcroûtons	Fr.	12.50
Küchenchef's Vorspeise Hirschtrockenfleisch-Carpaccio mariniert mit Balsamico, Honig und Kürbiskernöl, mit Spänen vom Alpkäse, dazu eingelegter Kürbis	Fr.	18.50

Herbstspezialitäten

Rehpfeffer „Jäger-Art“ Ein kräftiger Rehpfeffer mit gebratenen Champignons, Speckwürfel und Brotcroûtons, serviert mit hausgemachten Eierspätzli	Fr.	32.00
Rehmedaillon „Förster-Art“ Zart rosa gebraten an feiner Preiselbeer-Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Eierspätzli und lauwarmen Rotweinzwiebeln	Fr.	36.50
Zartes Rehgeschnetzeltes „à l'Orange“ An einer würzigen Orangen-Wildrahmsauce mit warmen Trauben, serviert mit hausgemachten Eierspätzli	Fr.	32.00
Zartes Rehgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Peperoni, Zwiebeln und Cornichons An einer rassigen Paprika-Wildrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzli	Fr.	32.00
Reh-Duett „Traube“ Zarte Rehmedaillons an Wildrahmsauce und kräftiger Rehpfeffer, serviert mit Eierspätzli, verschiedenen Gemüsen und herbstlichen Garnituren	Fr.	42.50
Rehrückenfilet (160g) am Stück zubereitet Auf feiner Trüffel-Wildrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzli, verschiedenen Gemüsen und herbstlichen Garnituren	Fr.	48.00
Vegetarischer Eierspätzli-Gratin An feiner Gemüse-Champignonsrahmsauce mit Parmesan im Ofen überbacken	Fr.	23.50
Herbstliche Garnituren Apfel mit Preiselbeeren gefüllt, Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck, Rotkraut mit glasierten Marroni	als Hauptgang mit Eierspätzli als Beilage pro Person	Fr. 25.50 Fr. 7.00

