



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

Rind	Brasilien, Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Fisch	Norwegen/Russland
Poulet	Schweiz

Preisangaben

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





Holzkohle-Tatarenhut

Ein kulinarisches Erlebnis!

.....

Unsere beliebte Hausspezialität seit 1983

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

.....

Tatarenhut „Original“	Fr.	37.00
Mit Schweinefleisch (Nierstück), Pouletbrust und Speck		
Tatarenhut „Maison“	Fr.	41.00
Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck		
Tatarenhut „Gourmet“	Fr.	48.00
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.	5.00
---	-----	------





Vorspeisen

.....

Leckereien

.....

Riesencrevetten gebraten Mit saisonalem Blattsalat, an rassigem Balsamicodressing	Fr.	16.50
Gebackene Champignons Mit Knoblauchsauce, serviert mit eingelegten Tomaten und Oliven	Fr.	13.50
Kalbsleber in Kräuterbutter gebraten Auf buntem Blattsalat, an französischem Hausdressing	Fr.	16.50

Suppen

.....

Weisse Tomatensuppe Mit gebackenem Mozzarellastäbchen	Fr.	10.50
Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen	Fr.	8.50
Lauchcrèmesuppe mit Safran verfeinert	Fr.	9.50

Salate

.....

Bunter Blattsalat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.00
Salat „Traube“ Mit gebratenem Speck, Eiwürfel und Brotcroûtons	Fr.	10.50





Warme Speisen

.....

Poulet-Piccata Auf Butternudeln an Tomatensauce	Fr.	28.50
Schweinfiletmedaillon „Calvados“ Kartoffel-Mascarponegratin	Fr.	39.00
Kalbssteak „Mode du Chef“ Auf Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer Hausgemachte Spinatspätzli Gemüsebouquet	Fr.	41.00
Surf and Turf Duett vom gebratenem Rindsfiletmedaillon und Riesencrevetten, serviert mit Kräuterbutter, Cognacrahmsauce und Rotweinjus Gebackene Kartoffelschnitze Gemüsebouquet	Fr.	47.00
Lachstranche gebraten Auf Zitronen-Pfeffersauce Serviert mit Butterreis und Gemüsebouquet	Fr.	34.00
Zanderfilets in Kräutern gebraten Serviert auf Lauchrahmnudeln	Fr.	31.00





Gerichte ohne Fleisch

.....

Penne-Gratin „Traube“ An feiner Rahmsauce mit Champignons und Gemüsestreifen, im Ofen mit Käse überbacken	Fr.	19.50
Kartoffel-Gemüserösti Mit Käse gratiniert	Fr.	19.50
Kräuteromelette mit frischen Champignons Serviert mit schönem Gemüsebouquet	Fr.	19.50
Gemüseteller „Saisonal“ Beilage nach Wahl: <input type="checkbox"/> Hausgemachte Spinatspätzli <input type="checkbox"/> Frittierte Kartoffelschnitze <input type="checkbox"/> Kartoffel-Mascarponegratin <input type="checkbox"/> Penne <input type="checkbox"/> Pommes frites <input type="checkbox"/> Kartoffelkroketten <input type="checkbox"/> Gemüsereis	Fr.	22.50





Die Klassiker

.....

Ruedi's Schweinsbratwurst aus Buswil An Zwiebelsauce, Speckrösti	Fr.	19.50
Traube Rösti Mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert	Fr.	21.00
Schweinsschnitzel paniert Mit Pommes frites	Fr.	24.00
Schweins-Rahmschnitzel Mit Butternudeln und Früchtespiessli	Fr.	25.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ Mit Speckrösti	Fr.	34.00
Rinds-Entrecôte, 200g Mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt	Fr.	39.50

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. 12.50
Fred Feuerstein Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Tagesgemüse	Fr. 14.50
Arielle Teller Butternudeln mit Tomatensauce Blattsalat	Fr. 10.50
Portion Pommes frites	Fr. 8.50
Kleine Portion Pommes frites	Fr. 5.00





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
Melchnauer Burgkäse-Teller	Fr.	16.50
Turmteller (Melchnauer Burgkäse und Burespeck)	Fr.	16.50
Reisiswiler Zvieri-Plättli	Fr.	25.50
Verschiedene Fleisch- und Käsesorten (für 2 Personen)		
Hausgemachte Zopf-Sandwiches	Fr.	7.50
Fitnesssteller Traube		
Verschiedene Blatt- und gemischte Salate mit Früchten und hausgemachter Kräuterbutter		
Schweinssteak (180g)	Fr.	28.00
Pouletbrust (150g)	Fr.	26.00
Chicken Nuggets	Fr.	19.50
Mit Pommes frites und Currysauce		

