

Peter Haldi

Feldstrasse 1 - 6042 Dietwil - Telefon 041 – 787 32 12

Ruhetag; Montag und Mittwoch (gilt auch an den Feiertagen)

Öffnungszeiten: Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag 16.00 – 24.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10.00 - 17.00 Uhr

www.traube-dietwil.ch

traube-dietwil@bluewin.ch

Menüvorschläge (gültig ab 23. Februar 2023)

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge zu überreichen.
Diese Menüs servieren wir Ihnen **ab mindestens 10 Personen.**

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für eine gelungene
Genussreise.

Ihr Anlass soll für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis
werden!

Wir helfen Ihnen gerne, alle Fragen richtig zu beantworten, damit ein
auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Drehbuch ausgearbeitet werden
kann.

Für weitere Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur
Verfügung.

Die angegebenen Preise verstehen sich alle inklusive 7.70 %
Mehrwertsteuer.

Ihr Traube Team

„Versuchungen sollte man nachgeben
Wer weiß, ob Sie wieder kommen“
Oscar Wilde

Dieses Dossier soll Ihnen bei der Menüauswahl behilflich sein.

*** "IHR ANLASS IST EIN TEIL UNSERES BERUFSLEBENS" ***

Damit wir einen optimalen Bankett ablauf garantieren können, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

1. Es ist wichtig, dass wir mindestens fünf Tage vor Ihrem Anlass im Besitze des von Ihnen gewählten Menus sind.
2. Wir bitten Sie, sich auf ein Menu zu beschränken
3. Kindermenüs bereiten wir gerne zu. Verlangen Sie bitte unsere spezielle Karte. Für unsere kleinen Gäste haben wir hinter dem Haus einen Kinderspielplatz.
4. Zusätzliche Hausgemachte Vegetarische Menüs stellen wir ihnen auf Anfrage gerne zusammen.
5. Wünschen Sie einen Blumenschmuck ? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Er wird Ihnen separat in Rechnung gestellt.
Tischkärtli und Blumen, die Sie selber bereitstellen, können am Abend vorher bei uns abgegeben werden.
6. Sie möchten Ihren Wein-Prosecco selber mitbringen???
Wir verrechnen Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche
7. Gerne beantragen wir für Sie eine Verlängerung der Polzeistunde.
Ab 01.00 Uhr, berechnen wir für jede angebrochene Stunde **Fr. 100.00**
8. Wir bitten Sie, telefonisch mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Unsere Telefonnummer ist: 041/ 787 32 12
Unsere Mail Adresse: traube-dietwil@bluewin.ch

Sonntag und Feiertage ab 17.00 Uhr –
Montag und Mittwoch geschlossen (gilt auch an Feiertagen)

**Für Gesellschaften ab 20 Personen haben wir auch
an Ruhetagen und für Sie offen
ebenso auf Anfrage auch Mittags**

Alle nachfolgend aufgeführten Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST

**Apero Vorschläge (wird nach Stücke oder Personen
verrechnet)**

Hausgemachte Früchtebowle pro Glas	Fr. 7.50
Orangensaft pro Liter	Fr. 20.00
Prosecco pro Glas	Fr. 7.50
Salziges, Pommes Chips, Nüssli pro Person	Fr. 1.90
Warme kleine Snacks gemischt pro Person	Fr. 4.90
Gemüwestangen mit drei Dipsaucen pro Person	Fr. 4.50
Reich belegte Canapées (1/2 Toast) (Schinken, Salami, Ei, Thunfisch, Spargeln pro Stück	Fr. 4.50
Reich belegte Parisette Brötli (Lachs + Tatar) pro Stück	Fr. 6.50
Bruchettas mit Tomaten Basilikum, Thon pro Stück	Fr. 4.50
Kleine Käseküchlein pro Stück	Fr. 2.50
Kleine Schinkengipfeli pro Stück	Fr. 3.20
Kleine Frühlingsrollen (Sweet & Sour Sauce) pro Stück	Fr. 2.50
Kleine Pizzas pro Stück	Fr. 2.50
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Fleisch und Käseplatte mit Nussbrot, Olivenbrot, Burebrot und Züpfe pro Person	Fr. 29.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsebrunoise	Fr. 7.50
Bouillon mit Käseschnittchen	Fr. 7.50
Tomatencremèsuppe mit Rahmtupf	Fr. 8.50
Steinpilzcremèsuppe mit Rahmtupf	Fr. 8.50

Salate

Grüner Blatt-Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Mixedsalat (kleiner Menüsalat)	Fr. 7.50
Traube Salat (Speck, Pilze, Zwiebeln, Croutons, Käse)	Fr. 13.50
Cesarsalat mit Pouletstreifen Croutons & Sbrinz	Fr. 14.50

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberland Sauce	Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken Saisonal	Fr. 14.50
Tessinerteller (Rohschinken, Coppa, Panchetta)	Fr. 15.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 16.50
Gourmet – Teller (kleine Köstlichkeiten)	Fr. 19.50

Warme Vorspeisen

Mini Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout an Rahmsauce	Fr. 14.50
Spaghetti aglio e Olio	Fr. 13.50
Eglifilets „Traube Art“ mit Reis und Blattspinat	Fr. 19.50
Riesencrevetten „Piri Piri“ mit Safrannudeln	Fr. 19.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Marktgemüse und Rösti Kroketten	Fr. 23.50
Steinpilzrisotto parfümiert mit Trüffelöl	Fr. 24.50
Aelplermagronen mit Apfelmus	Fr. 22.50
Spaghetti aglio e Olio	Fr. 19.50
Hausgemachtes Maisschnitzel in leichter Panade mit Marktgemüse und Pommes frites oder als Fitness mit Salaten garniert	Fr. 26.50
Hausgemachter Kartoffel-Gemüse Burger an Safran-Kokossauce serviert mit Gemüse und Reis oder als Fitness mit Salaten garniert	Fr. 26.50

vom Poulet

Pouletbrust an Kräutersauce mit Spätzli und Marktgemüse	Fr. 32.50
Riz Casimir im Reiring mit Früchten garniert	Fr. 28.50
Pouletknusperli mit Pommes frites und Marktgemüse	Fr. 25.50
Duett von Pouletschenkel und Flügel mit Pommes frites serviert mit Teufelssauce	Fr. 26.50

oder als Fitness mit Salaten garniert

Hauptgerichte

1. **Schweinsrahmschnitzel** „à la Mode du Chef“ Fr. 32.50
Butternüdeli
Buntes Gemüse
2. **Pastetli** Fr. 26.50
Pommes frites
Marktgemüse
3. **Schweinsvoressen Marengo** Fr. 25.50
Hörnli in Butter
Bohnen mit Speck
4. **Kalbs oder Burebratwurst an Zwiebelsauce** Fr. 24.50
Goldbraune Rösti
Glacierte Karotten
5. **Fasanenbrüstli an Orangensauce** Fr. 38.50
Hausgemachte Quarkspätzli
Marktgemüse
6. **Eglifiletsknusperli gebacken, Sauce Tartar** Fr. 38.50
Salzkartoffeln oder Reis
Buntes Gemüse
oder als Fitness mit Salaten garniert
7. **Fitteller-Schweinssteak mit Kräuterbutter** Fr. 32.50
mit Gartenfrischen Salaten garniert
8. **Schweinssteak** an Steinpilzrahmsauce Fr. 34.50
Butternüdeli /Pommes frites
Gemüse garnitur
9. **Schweinsgeschnetztes “Zürcher Art“** Fr. 26.50
Butternüdeli
Sautiertes Gemüse
10. **Glacierter Schweinshalsbraten (Kalbs + 10.00 Fr.)** Fr. 31.50
Kartoffelgratin
Markt Gemüse

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 11. | Rindsschmorbraten
Kartoffelstock oder Hausgemachte Spätzli
Marktfrisches Gemüse | Fr. 39.50 |
| 12. | Kalbsschnitzel „Jägerart“
Kartoffelkroketten
Gemüseboquet | Fr. 44.50 |
| 13. | Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Buntes Gemüse | Fr. 44.50 |
| 14. | Black Angus Rinds Entrecôte “Cafe de Paris“
Pommes frites
Gemüse garnitur | Fr. 46.50 |
| 15. | Kalbssteak an Calvadosrahmsauce
Pommes Croquetten
Gemüsebouquet | Fr. 49.50 |
| 16. | ¼ Poulet gebraten + Glacierter Schweinsbraten
an Rosmarinjus
Pommes frites und Gemüse garnitur | Fr. 29.50 |
| 17. | Kalbsschnitzel Wiener Art
Pommes frites
Gemüseboquet | Fr. 44.50 |
| 18. | Schnitzelplausch
Schweinsschnitzel Paniert
und Grillierte Pouletbrust
Pommes frites und Markt Gemüse | Fr. 34.50 |
| 19. | Panierte Schweinskotelette
Spaghetti an Tomatensauce
Blattspinat | Fr. 29.50 |

20. **Les Trois Filets - Feinschmecker Teller** Fr. 72.50
Schweinsfilet an Morchelsauce
Saftiges Rindsfilet Café de Paris
Zartes Kalbsfilet an Cognacrahmsauce
Pommes Croquettes, Trockenreis
Bouquet mit frischem Marktgemüse
wird in 2 Gängen serviert
21. **Frische Forellenfilets** Fr. 36.50
Pochiert im Weisswein an leichter Kräutersauce
serviert mit Trockenreis oder Salzkartoffeln
Blattspinat
22. **Seezungenfilets** im Olivenöl gedünstet Fr. 45.50
mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenwürfeli
und frischen Kräutern
serviert mit Salzkartoffeln oder Pilav Reis
Marktgemüse
23. **Rosa gebratenes Lammrückenfilet** Fr. 44.50
an einer feinen Provençale Sauce serviert
mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur
24. **Schweins Cordon Bleu** Fr. 36.50
Pommes frites
Gemüse garnitur
25. **Roastbeef englisch gebraten** Fr. 46.50
Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur
26. **Château Briand** Fr. 56.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise
Pommes frites und Gemüse garnitur
Wir servieren Ihnen dieses Gericht in **zwei Gängen**

Zusammengestellte Menus

50.

Fr. 38.50

Mixed Salat

* * * * *

Schweinsgeschnetzeltes „Nidwaldner Art“

Spiralen in Butter und Pommes frites

Bohnen mit Speck

* * * * *

Eiscaramel mit Rahm

51.

Fr. 39.50

Salatteller „Traube“

* * * * *

Glacierter saftiger Schweinshalsbraten

Nüdeli und Pommes frites

Buntes Gemüse

* * * * *

Caramelköpfler mit Schlagrahm

52.

Fr. 44.50

Bunter Salat

* * * * *

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternüdeli und Pommes frites

Markt Gemüse

* * * * *

Hausgemachte Parfait-Glace mit Früchten

53.

Fr. 42.50

Bunter Salatteller

* * * * *

Zarte Pouletbrust an Zitronensauce

Pilav Reis und Pommes frites

Gemüse garnitur

* * * * *

Schoggimousse mit Schlagrahm

54.

Fr. 48.50

Gemischter Salat

* * * * *

Schweinssteak mit Hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites

Gemüse garnitur

* * * * *

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier

Garniert mit Schlagrahm und frischem Fruchtsalat

55.

Fr. 56.50

Gemischter Blattsalat „Mimosa“

* * * * *

Rindschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelstock und Pommes frites

Buntes Gemüse

* * * * *

Eiscaramel mit Schlagrahm

56.

Fr. 64.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

* * * * *

Bouillon mit Gemüsestreifen

* * * * *

Schweins-Saltimbocca alla Romana

Steinpilzrisotto und Pommes frites

Frisches Sautiertes Gemüse mit Basilikum

* * * * *

Duett von Parfait und Mousse au Chocolat

garniert mit Rahm und Früchten

57.

Fr. 68.50

Bunter Blattsalat mit feinen Köstlichkeiten

* * * * *

Kraftbrühe „Royal“

* * * * *

Kalbsschnitzel an Morchelsauce

Butternüdeli und Pommes frites

Gemüse garnitur

* * * * *

Dessert-Teller „Traube“

58.

Fr. 76.50

Kraftbrühe „Diablotins“

* * * * *

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

* * * * *

Kalb carrè im Ofen glaciert, wird in 2 Gängen serviert

Butternüdeli und Pommes frites

Markt Gemüse

* * * * *

Dessert-Teller „Traube“

59.

Fr. 69.50

Kraftbrühe mit Flädli

* * * * *

Blattsalat „Mimosa“

* * * * *

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin und Pommes frites

Gemüse garnitur

* * * * *

Sorbet-Teller mit Früchten

Desserts

Gebrannte Creme	Fr. 9.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 10.50
Mousse au Chocolat	Fr. 9.50
Hausgemachtes Parfait mit Früchten garniert	Fr. 9.50
Cassata mit Rahm	Fr. 9.50
Hausgemachtes Eiscaramel mit Rahm	Fr. 9.50
Hausgemachte Apfelchuechli mit Rahm	Fr. 11.50
Käseteller mit Brot	Fr. 15.50

Falls Sie selber eine Torte mitbringen, verrechnen wir
Ihnen Fr. 5.00 pro Person für die Geschirrbenützung.

Fondue Plausch in der Traube

70. **Fondue Chinoise** Fr. 39.50
Sie garen sich die fein geschnittenen Tranchen von Poulet, Truten, Schweine, Pferde und Rindfleisch in einer würzigen Bouillon
71. **Fondue Bacchus** Fr. 39.50
Sie garen sich die geschnittenen Tranchen von Poulet, Truten, Schweine, Pferde und Rindfleisch in einer speziell gewürzten Rotweimbouillon.
72. **Tomate –Thymian - Fondue** Fr. 26.50
Feines-Käsefondue für den Liebhaber mit Mittelmeer-Feeling
Serviert mit Brotwürfel, Essiggurken und Silberzwiebeln und Kartoffelchips
73. **Käsefondue** Fr. 25.50
Serviert mit Brotwürfel, Essiggurken und Silberzwiebeln und Raclette Kartoffeln
74. **Pilz-Speck-Fondue** Fr. 29.50
Für alle, die trotz der Hauptsache Käse nicht auf Fleisch verzichten wollen. Serviert mit Brotwürfel, Essiggurken und Silberzwiebeln und Raclette Kartoffeln

Zum Fleischfondue servieren wir kalte Spezialsaucen, eine Fülle von Delikatessen, sowie Pommes frites und Trockenreis