



1/2 Dutzend Austern

am Donnerstag, den 02. November um 19:00 Uhr

Liebe Trares Fans, Austern Liebhaber und Entdecker,

wegen der grossen Nachfrage und der positiven Resonanz auf die erste Veranstaltung, laden wir euch zu unserem **2. exklusiven Austern Tasting** ein. Wir servieren Euch **1/2 Dutzend Austern in verschiedenen Variationen**, einzeln hintereinander serviert, jeweils mit einem abgestimmten **Gläschen Wein**. Es erwartet euch...

Champagner Empfang

Auster Variationen

Gebackene Auster auf pikantem Gurken-Kartoffelsalat

Auster auf lauwarmem Blumenkohl in Pernod, Weißwein und Safranfäden

Auster auf warmen Julienne vom Lauchgemüse und Chorizo-Staub

Pochierte Auster auf pikantem Kürbis mit Balsamico Gelee

Auster auf warm-marinierten Campari-Blutorangenfilet mit Kresse

Auster auf Fenchel-Curry Gemüse

Moules et Frites als Finish

79,- pro Person



Empfehlung der Saison

Vorspeise

Tatar vom Rinderfilet 14,40
Schwarzwurzel . Rauch . Haselnuss . Frischkäse . Eigelb und Birne

Zwischengang

Risotto von Fett-Bohnen 19,50
konfierte Steinpilze . eingelegter Kürbis . Galati-Schinken . Ricotta-Bruch und seine Molke

Hauptgang

Störfilet 28,50
Maispudding . Baby-Mais . Popcorn . Traube mit Lardo und Bacon-Staub

oder

Rehrücken in Kakao und Chili 28,50
Beete Cous-Cous . Sellerie und Cranberry

Nachtisch

Flambierte Creme 11,50
Quitte . Crumble und Karamell-Salz

Kokosnuss 12,50
Südfrüchte . Streusel und Baiser

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,50
Vanillesoße . Hausgemachtes Eis

Käseauswahl 11,50
vom Käseladen am Merianplatz

3 Gang Menü (Vorspeise . Hauptgang . Nachtisch) 47 Euro
4 Gang Menü (Vorspeise . Zwischengang . Hauptgang . Nachtisch) 57 Euro
5 Gang Menü (Vorspeise . Zwischengang . Fischgang . Hauptgang . Nachtisch) 67 Euro
5 Gang Menü mit pré Dessert 72 Euro

Veggie-Menü

Vorspeise

Frischkäse 10,50

Rauch . Schwarzwurzel . Haselnuss . Eigelb und Birne

Zwischengang

Risotto von Fett-Bohne 15,50

konfierte Steinpilze, eingelegter Kürbis, Ricotta-Bruch und seine Molke

Hauptgang

geräucherter Mozzarella 19,50

Beete Cous-cous . Sellerie und Cranberry

Nachtisch

Flambierte Creme 11,50

Quitte . Crumble und Karamell-Salz

Kokosnuss 12,50

Südfrüchte . Streusel und Baiser

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,50

Vanillesoße . Hausgemachtes Eis

Käseauswahl 11,50

vom Käseladen am Merianplatz

3 Gang Menü (Vorspeise . Hauptgang . Nachtisch) 37 Euro
4 Gang Menü (Vorspeise . Zwischengang . Hauptgang . Nachtisch) 44 Euro



Vorspeise

Büffelmozzarella 12,50
Tamarillo . Wildkräuter . Honig-Zwiebel-Dressing

Thunfischtatar 13,50
Avocado . Mandarinensorbet . Popcorn

Oma Trares Markklösschensuppe 8,50

Schweinebauch 15,00
Kartoffel -Süßkartoffel-Trüffel Salat

Hauptgang

gemischter Salat der Saison
mit Rinderfiletspitzen . sonnengetrocknete Tomaten . Parmesan 19,50
mit Riesengarnelen . Früchte der Saison . Aioli 19,50
mit geräuchertem Backhendl vom Maishähnchen . Preiselbeeren 17,50
mit Schafskäse in Kräuterpanade . Paprikarelish . Pesto 16,50

Hausgemachte Tagliatelle
mit Trüffel 19,50
mit Trüffel und Rinderfiletspitzen 28,50

„Frankfurtliebe“
Frankfurter Grüne Soße . Bratkartoffeln
mit 4 Halbe Eiern 13,50
mit 150g Rinderfilet 25,50
mit kleinem Wiener Schnitzel 20,50

Spare Ribs vom Kalb 20,50
Sous-Vide gegart . Steak Fries . Barbecue Sosse . Salat

Wiener Schnitzel 22,00
Kartoffel-Gurkensalat . Preiselbeeren

Tagliata Fiorentina 22,00
Rinderfiletscheiben auf 300 Grad heißem Teller serviert . Rucola . Parmesan
zusätzlich hausgemachte Steak Fries 5,50

200g Rinderfilet 27,00
Beilagensalat . Bratkartoffeln . Jus



Essen mit Freunden (ab 2 Personen)

Filet vom Weiderind

Steak Fries . Béarner Sauce . gemischter Salat

p.P Preis 29,00

Moules et Frites

Steak Fries . Hausgemachte Aioli . Gemischter Salat

p.P. Preis 19,50

Geräuchertes Backhendl

Steak Fries . Hausgemachte Aioli . Gemischter Salat

p.P Preis 19,00

King Prawns à la Provençale

Steak Fries . Hausgemachte Aioli . Gemischter Salat

p.P. Preis 22,50

Extra Beilagen

Steak Fries 5,50 | mit Parmesan und Trüffel gratiniert 10,00

Kartoffelpüree 4,50 | mit schwarzem Trüffel 9,00

Bratkartoffeln 6,50 | saisonales Gemüse 6,50 | Beilagensalat 5,50

Béarner Sauce 2,50 | Hausgemachte Aioli 1,00 | Jus 2,50

Nachtisch

Flammierte Creme 11,50

Quitte . Crumble und Karamell-Salz

Kokosnuss 12,50

Südfrüchte . Streusel und Baiser

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,50

Vanillesoße . Hausgemachtes Eis
(min 15min Wartezeit)

Dreierlei Sorbet 7,50

Käseauswahl 11,50

vom Käseladen am Merianplatz