BRAUSTUBE

GAST Traube HAUS

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BRAUSTUBE



Hier treffen ehrliche Küche, lokale Zutaten und handwerkliches Können aufeinander. Unsere Gerichte erzählen Geschichten aus der Region – mal klassisch, mal neu interpretiert. Stets mit besten Schweizer Produkten und viel Liebe zubereitet. Inspiriert vom kulinarischen Erbe und dem saisonalen Rhythmus, bringen wir Bodenständigkeit und Genuss auf die Teller.

Geniessen Sie eine kleine Auszeit in geselliger Atmosphäre – ganz nach dem Geschmack der Truuba. Gerne begleiten wir Sie dabei und beraten Sie mit Freude bei der Auswahl der passenden Weinbegleitung.

Schön, dass Sie unser Gast sind. Wir wünschen Ihnen unvergessliche Augenblicke, gute Gespräche – und en Guete.

Ihr Truuba-Team



BRAUSTUBE KLASSIKER

Buchser Wurst-Käse-Salat
Cervelat aus der Stüdtlimetzg, Grabser Buure-Chäs
einfach 19.--

Truuba Rindstatar
Rindfleisch aus der Stüdtlimetzg,
Kartoffelchips, hausgemachtes Brioche
Vorspeise 25.--
Hauptspeise 36.--

Egliknusperli
Egli aus Raron (VS), im Bierteig frittiert,
Sauce Tartare, Pommes frites 35.--

Wiener Schnitzel
Kalbfleisch aus der Stüdtlimetzg, Preiselbeeren,
Pommes frites oder Albula-Bergkartoffelsalat 42.--

VORSPEISEN

Variation vom Blattsalat Ⓥ
Dressing, Croûtons 9.--

Gemischter Salat Ⓥ
Dressing, Croûtons 14.--

Hirsch-Carpaccio
Nussbutter, Rande, saure Preiselbeeren 24.--

SUPPE

Geräucherte Selleriesuppe Ⓥ
Croûtons, Rahm 12.--

Wildessenz
Gemüse-Julienne, Totentrompeten 16.--

HAUPTSPEISEN

Sellerie Cordon-bleu Ⓥ
Graupenrisotto, Birne, vegetarischer Jus 32.--

Gebratener Alpenlachs
Albula-Bergkartoffelstock, Sauerkraut,
Beurre blanc 37.--

Apfelschweinsbäggli
Balsamicolinsen, Blutwurst, Meerrettich 41.--

Rehpfeffer
Quark-Pizokel, Schwarzwurzel, Crème fraîche 42.--

Rindsfilet
Pommes Anna, Trüffeljus 62.--

DESSERTS

Glacé
Sorbet: Apfel, Zwetschge, Birne
Rahmglacé: Haselnuss, Mocca, Schokolade,
Tonkabohne, Vanille, Karamell, Sauerrahm 5.--

Vermicelles
Sauerkirschen, Vanilleglacé 17.--

Tonkabohnen-Karamell-Coupe
Haselnuss-Crumble, Rahm, Karamellcrème 14.--

Schokoladen-Brownie
Haselnusscrème, Moccaglacé, Crème fraîche-Schaum 17.--

Käse Variation
von mild und crèmig bis hin zu rezent und intensiv,
Bündner Nusstorte, Dörrpflaumencrème 24.--

☮ vegan
ⓥ vegetarisch

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, die nach Möglichkeit regional bezogen werden. Auf Ausnahmen wird bei den entsprechenden Gerichten hingewiesen. Unser Hausbrot beziehen wir von der Bäckerei Herrmann in Liechtenstein. Alle weiteren Backwaren die Sie bei uns geniessen, sind hausgemacht.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Alle unsere Gerichte entsprechen dem Label „Fait Maison“.
Abweichungen sind mit * markiert.

12.11.2026