

BRAU
ST
UB
E

G A S T Traube H A U S

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
Hauptspeise

25.--

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

Kürbissuppe[®]

Croûtons, Kürbiskernöl

12.--

Wild-Essenz

Gemüse-Julienne, Totentrompeten

16.--

HAUPTSPEISEN



Fregola Sarda[®]

Spitzkohl, Harissacrème, Belper Knolle

26.--

Gebratener Alpenlachs

Albula-Bergkartoffelstock, Rosenkohl,
Beurre Blanc

37.--

Rinds-Tafelspitz

Consommé, Pommes Dauphine,
Spinat, Meerrettich

39.--

Rehpfeffer

Quarkpizokel, Schwarzwurzel, Crème fraîche

42.--

Dry-Aged Rib Eye

Pommes frites, Kräuterbutter

54.--

DESSERTS



Glacé

Sorbet: Apfel, Zwetschge, Aprikose

Rahmglacé: Haselnuss, Mocca, Schokolade,

Tonkabohne, Vanille, Karamell, Sauerrahm

5.--

Zwetschgen-Vanille-Coupe

Zwetschgenragout, Rahm, Meringue

14.--

Tonkabohnen-Karamell-Coupe

Haselnuss-Crumble, Rahm, Karamellcreme

14.--

Schokoladen-Brownie

Haselnusscrème, Moccaglacé, Crème fraîche-Schaum

17.--

Käse Variation

von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv,

Bündner Nusstorte, Dörropflaumencrème

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.