

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 Stütlimetzg, Grabser Buure-Chäs
einfach

19.--

Truuba Rindstatar

Rindfleisch aus der Stütlimetzg,
Trüffel-Mayonnaise *, hausgemachtes Brioche
Vorspeise
Hauptspeise

25.--

36.--

Egliknusperli

Egli aus Raron (VS), im Bierteig frittiert,
Sauce Tartare *, Pommes frites

33.--

Wiener Schnitzel

Kalbfleisch aus der Stütlimetzg, Preiselbeeren,
Pommes frites oder frischer Kartoffelsalat

39.--

VORSPEISEN



Variation vom Blattsalat[®]

Dressing, Croûtons

9.--

Gemischter Salat[®]

Dressing, Croûtons

14.--

Gebackener Kalbskopf

Nüsslisalat, Radiesli, French Dressing

16.--

SUPPE

Spargelcrèmesuppe[®]

Croûtons, Schnittlauch

12.--

Ochsenschwanz-Essenz

Gemüse-Julienne, Flädli

16.--

HAUPTSPEISEN



Quarkpizokel[®]

Spinat, Dörrpflaumen, Belper Knolle

26.--

Bauch vom Apfel-Schwein

aus dem Thurgau, Serviettenknödel,

Champagner-Sauerkraut, Schweinepop

36.--

Gebratener Brüggl Saibling

aus Sattel (SZ), Beurre Blanc,

Linsenragout, Lauch

39.--

Weisser Spargel

Nussbutter-Hollandaise, Pommes Dauphine

38.--

Rinds-Tafelspitz

Consommé, Pommes Dauphine,

Spinat, Meerrettich

42.--

Dry-Aged Rib Eye

Weiderind, Jus, Pommes frites, Trüffel

54.--

DESSERTS



Hausgemachte Glacé

Sorbet: Apfel, Pflaume

Rahmglacé: Caramel, Haselnuss, Mocca, Sauerrahm,
Schokolade, Tonkabohne, Vanille, veganes Joghurt 5.--

Saisonaler Eiscoupe

Zwetschgen-Glacé, Vanille-Glacé, Zwetschgenragout,
Meringue, Rahm, Hippe 14.--

Dulce de Leche Mousse

Mocca-Glacé, Haselnuss-Crumble, Salzkaramell 16.--

Cheesecake Tarte

Sauerkirsch-Ragout, Sauerrahmglacé 16.--

Käse Variation

von mild und crèmig bis hin zu rezent und intensiv,
Bündner Nusstorte, Dörripflaumencrème 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.