

GARTE  
NZIM  
ME  
R

G A S T *Traube* H A U S

# FRÜHSTÜCK

täglich von 07:00 bis 10:00 Uhr,  
sonntags von 07:00 bis 10:30 Uhr

## Truuba Zmorge

Stellen Sie an unserem Buffet aus hausgemachten Köstlichkeiten Ihr Frühstück zusammen. Lassen Sie sich von unserem Angebot verführen, welches wir von ausgewählten regionalen und Schweizer Produzenten beziehen. Ergänzen Sie Ihren Zmorge ohne Aufpreis mit Eierspeisen, Kaffee, Tee und Malschüeler Wasser.

34.--

## EIERSPEISEN

### Spiegelei

3.--

### Pochiertes Ei

3.--

### Gekochtes Ei

3.--

### Rührei

mit Kräutern

5.--

mit Speck und Zwiebeln

6.--

### Omelette

mit Tomaten und Käse

9.--

### Shakshuka

pochiertes Ei, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln

10.--

### Egg Benedict

pochiertes Ei, Schinken, Sauce Hollandaise,  
hausgemachtes English Muffin

12.--

2

## GLUSCHTIGS

### Speck

2.--

### Porridge

Haferflocken, Milch, Honig, saisonales Kompott,  
Konfitüre

8.--

Ⓞ vegane Option möglich

## GEBÄCK

### Gipfeli

2.--

### Brioche

3.--

### Hausgemachtes Brot

Butter, saisonale Konfitüre

5.--

### Pancakes

Schweizer Birnel

5.--

### Tageskuchen

8.--

*Für Hotelgäste sind sämtliche Angebote der Frühstückskarte inklusive.*

*Haben Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit? Unser Team berät Sie gerne beim Zusammenstellen des passenden Frühstücks.*

# SPEISEN

täglich von 11:00 bis 18:30 Uhr

Tagessuppe 5.--/9.--

## Gemüse Flammkuchen<sup>®</sup>

Crème fraîche, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln,  
Kräutersauerrahm-Dip

12.--

## Flammkuchen

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,  
Kräutersauerrahm-Dip

14.--

## Überbackenes Ciabatta<sup>®</sup>

hausgemachte Ciabatta, Knoblauchbutter,  
Champignons, Grabser Käse, Ketchup

14.--

## Chèvre Chaud<sup>®</sup>

Dallenwiler Ziegenkäse (NW), Preiselbeeren,  
Sommersalat

16.--

## Caprese Salat<sup>®</sup>

Tomaten, Schweizer Burrata, Pesto, Kapern, Rucola,  
hausgemachtes Brot

18.--

## Club Sandwich

Brust der Ribelmais Poularde aus Gams (SG),  
Speck, Tomaten, Salat, Ei, Zucchini-Sauce,  
hausgemachtes Toastbrot, kleine Salatbowl

20.--

## Hot Dog

hausgemachtes Brot, Schweinswurst, Haussauce \*,  
Grabser Käse, Rucola, Röstzwiebeln, kleine Salatbowl

20.--

## Spareribs

Schweinefleisch aus der Region, hausgemachte  
BBQ Sauce, Coleslaw, Kartoffel-Wedges

22.--

## Rotes Curry<sup>®</sup>

Gemüse, Reis, wahlweise mit  
Ribelmais Poularde aus Gams (SG) oder Tofu

23.--

## Caesar Salad

Rheintaler Poulet, Salat, Sbrinz, Ei, Croûtons,  
Caesar-Dressing \*

24.--

## Blumenkohl Burger<sup>®</sup>

Blumenkohl, Haferflocken, unsere Käsemischung  
aus der Molki Grabs, Haussauce \*, Salat, Tomaten,  
Essiggurken, Zwiebeln, hausgemachtes Burger-Brioche,  
dazu kleine Salatbowl oder gebackene Kartoffel-Wedges

26.--

## Truuba Burger

Rindshackfleisch aus der Stüdtlimetzg, Haussauce \*,  
Grabser Buure-Chäs, Salat, Tomaten, Essiggurken,  
Zwiebeln, hausgemachtes Burger-Brioche, dazu  
kleine Salatbowl oder gebackene Kartoffel-Wedges

26.--

## Kalte Platte

Rohschinken, Trockenfleisch, Salsiz, Käse,  
Garnitur, hausgemachtes Brot, Butter

14.--/26.--

## Beilagen<sup>®</sup>

kleine Salatbowl oder gebackene Kartoffel-Wedges

5.--

# DESSERTS

## Kleine Versuchung

tägliche Mini-Desserts vom Buffet

4.--

## Glacé

Vanille, Schokolade, saisonales Fruchtglacé

pro Kugel

5.--

## Tageskuchen

8.--

# EISKREATIONEN

## Eiskaffee

Kaffee | Vanilleglacé \* | Schlagsahne

10.--

## Eisschokolade

Schokoladenglacé \* | Milch | Schlagsahne

10.--

## Eis Chai Latte

Chai Tee | Vanilleglacé \* | Schlagsahne

11.--

## Gemischter Eisbecher

Fruchtsorbet | Schokoladenglacé | Vanilleglacé  
hausgemacht

12.--

## Glacé mit Topping

hausgemachtes Rahmglacé:

Schokolade, Vanille

hausgemachtes Fruchtsorbet

pro Kugel

5.--

Topping:

Nuss-Nugat-Crème, Fruchtcoulis

pro Topping

2.--

\* von unserem regionalen Eishersteller

# KALTGETRÄNKE

## Blöterliwasser

Vivi Kola	33 cl	5.--
Vivi Kola Zero	33 cl	5.--
Elmer Citro	33 cl	5.--
Sinalco Original	33 cl	5.--
Rivella Rot	33 cl	5.--
Rivella Blau	33 cl	5.--
Nycha Kombucha Quitte	33 cl	6.--
Nycha Kombucha Bergkräuter	33 cl	6.--

## Mineral

Passugger	47 cl	5.--
Passugger	77 cl	7.--

## Malschüeler Wasser

vom Truuba-Brunna, Preis für die erste Füllung, alle weiteren sind inbegriffen, Selbstbedienung	82 cl	5.--
--	-------	------

## Säfte

Opalin Apfel und Karotte	25 cl	5.--
Opalin Aprikose	25 cl	5.--
Opalin Birne und Verveine	25 cl	5.--
Opalin Tomaten	25 cl	5.--
frisch gepresster Orangensaft	30 cl	6.--

## Schorle

Mosterei Vetsch Apfelschorle	33 cl	6.--
Adam + Uva Bio-Traubenschorle weiss	33 cl	7.--
Adam + Uva Bio-Traubenschorle rot	33 cl	7.--

## Eistee

hausgemacht	30 cl	5.--
-------------	-------	------

# ZAUBERTRÄNKE

## Gripsschärfungs-Trank

Haussirup	20 cl	3.--
-----------	-------	------

## Hexentee

hausgemachter Eistee	20 cl	3.--
----------------------	-------	------

## Wingardium Leviosa

kleines Citro	20 cl	3.--
---------------	-------	------

# HEISSGETRÄNKE

## TEE

### Kräuter

Verveine	5.--
Menthe du Maroc	5.--
Edelweiss, Swiss Alps	5.--

### Früchte

Berner Rosen	5.--
Ginger Lemon	5.--

### Grün

Sencha Yamato	5.--
Jasmine Pearl	5.--

### Schwarz

Qimen Haoya	5.--
-------------	------

### Oolong

Phoenix	5.--
---------	------

### Rooibos

Rooibos Bourbon	5.--
-----------------	------

### Rooibos Chai Latte

Rooibos Bourbon, Milch, Chai-Gewürze	7.--
--------------------------------------	------

## KAFFEE

### Kaffee

4.--

### Ristretto

4.--

### Espresso

4.--

### Espresso doppio

5.--

### Schale

5.--

### Cappuccino

5.--

### Latte Macchiato

6.--

### Cold Brew Nature

30 cl 4.--

### Cold Brew Tonic

30 cl 7.--

### Cofftales Gin Tonic

30 cl 10.--

## SCHOKOLADE

### Schokolade

warm und kalt 6.--

# BIER

<b>Flasche Edelspez</b> Schützengarten	33 cl	5.--
<b>Flasche Panaché naturtrüb</b> Schützengarten	33 cl	5.--
<b>Truuba Spezli, Amber</b> Sennbräu, Buchs	33 cl	6.--
<b>Weissbier</b> Weisser Engel	50 cl	7.--
<b>Alkoholfreies Bier</b> India Pale	33 cl	5.--
Ginger Beer	33 cl	5.--

# MOSCHT

<b>Suure Moscht</b> Mosterei Vetsch, ohne Alkohol	50 cl	6.--
Mosterei Vetsch, mit Alkohol	50 cl	7.--

# OFFENAUSSCHANK

## CHAMPAGNER

<b>Eugène deg.23 Extra Brut</b> <b>Blanc de Noirs</b> Pinot Noir, Famille Moussé, Cuisles, Vallée de la Marne, Frankreich	10 cl	15.--
<b>Le Rosé Henriette B.19 Extra Brut</b> Meunier, Hélène Beaugrand, Montgueux, Côte des Bar, Frankreich	10 cl	18.--

## SCHAUMWEIN

<b>Biologico Brut - Pal de Testa,</b> <b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b> Glera, Colesel Spumanti, Veneto, Italien	10 cl	9.--
---	-------	------

# OFFENAUSSCHANK

## WEISSWEIN

### Apéro du Jour

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Ausschank. 10 cl 9.--

### Göttlesbrunn weiss

Chardonnay, Weissburgunder,  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum.  
Österreich, 2021 10 cl 10.--

### Blanc de Noir Schiefer

Pinot Noir, Francisca und Christian Obrecht,  
Jenins, Bündner Herrschaft, Schweiz, 2023 10 cl 11.--

## ROTWEIN

### Conciso Tinto

Baga, Jean, Niepoort Vinhos,  
Dão, Portugal, 2016 10 cl 9.--

### Pinot Noir Village

Weingut Fromm, Malans,  
Bündner Herrschaft, Schweiz, 2021 10 cl 11.--

## SÜSSWEIN

### Riesling Kabinett Niederhäuser Klamm

Hermann Dännhoff, Nahe,  
Deutschland, 2021 10 cl 10.--

# APÉRITIF

## OHNE ALKOHOL

### Giselle Apéritif

4 cl 5.--

### Manzoni Apéritif

2 cl 5.--

### Ginuine Zero

Alkoholfreier Gin, mit Tonic oder Bitter Lemon 4 cl 9.--

### Jsotto

Senza Bianco 4 cl 5.--

Senza Rosso 4 cl 5.--

### Swiss Mountain Spring

Tonic Water 20 cl 4.--

Bitter Lemon 20 cl 4.--

Ginger Beer 20 cl 4.--

Ginger Ale 20 cl 4.--

### Crodino Aperitivo

20 cl 4.--



# APÉRITIF

## MIT ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	6.--
Campari	4 cl	6.--
Cynar	4 cl	6.--
Helvetico Vermouth		
Bianco	4 cl	6.--
Rosso	4 cl	6.--
Pastis 51	4 cl	7.--
Zusätze		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda, Orangensaft, Vivi Kola und natürlich vieles mehr		3.--

# SPIRITUOSEN

## Gin

Ginuine, Strawberry	4 cl	11.--
Ginuine, Alpine Herbs	4 cl	11.--
Ginuine, Swiss Apple	4 cl	11.--
Falco, Schaffhausen	4 cl	12.--

## Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, Lara	4 cl	8.--
Alpine Rum, Voralberg	4 cl	10.--

## Vodka

Alpine Wodka, Voralberg	4 cl	9.--
Belvedere Lake Bartęzek, Bartęzek	4 cl	12.--

## Urs Hecht Klare & Vieille Fruchtbrände

Luzerner Pflaumenbrand, Gunzwil	4 cl	9.--
Quittenbrand, Gunzwil	4 cl	9.--
Vieille Prune im Barrique, Gunzwil	4 cl	12.--
Vieille Pomme im Barrique, Gunzwil	4 cl	12.--
Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Gunzwil	4 cl	15.--

## Likör

Bermontis fruchtiger Kräuterlikör, Neu St. Johann	4 cl	10.--
---	------	-------

## Grappa

Barricata, Torguadra, Ospedaletto	4 cl	9.--
Evo Riserva Wine, Enoglam, Lombardei	4 cl	12.--

🌱 vegan

🌿 vegetarisch

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, die nach Möglichkeit regional bezogen und biologisch hergestellt werden. Auf Ausnahmen wird bei den entsprechenden Gerichten hingewiesen. Unsere Brote und Backwaren sind hausgemacht, falls nicht möglich beziehen wir sie aus der Schweiz.

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

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



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

15.08.2024