

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.--

Winterlicher Flammkuchen[®]

Crème fraîche, Birnen, Randen, Kürbis, Zwiebeln,
Blauschimmelkäse, Kräutersauerrahm-Dip 15.--

Flammkuchen

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,
Kräutersauerrahm-Dip 15.--

Knoblauch-Ciabatta[®]

Knoblauchbutter, mit Truuba-Käsemischung
aus der Molki Grabs (SG) überbacken, Blattsalat-Bowl 18.--

Warmer Gemüsesalat[®]

Randen, Kürbis, Brokkoli, Schweizer Burrata,
Honig-Senf-Dressing, Brotscheibe 24.--

Käse-Schwinger Hörnli

crémig, Käse aus der Molki Grabs (SG),
knusprige Ribelmals Poularde aus Gams (SG)
im Pankomantel, Rucola 26.--

Pirogge

Kartoffelteigtaschen, Rindfleisch-Ricotta-Füllung,
Fleisch aus der Stüdtlimetzg, Sauerkraut, Crème fraîche 28.--

Rotes Curry[®]

Gemüse, Reis, wahlweise mit
Ribelmals Poularde aus Gams (SG) oder Tofu 25.--

Kalte Platte

Rohschinken, Trockenfleisch, Salsiz, Käse,
Garnitur, hausgemachtes Brot, Butter 14.--/26.--

Bohnenburger[®]

Bohnen, Mais, Haferflocken, Haussauce *,
Grabser Buure-Chäs, Salat, Tomaten, Essiggurken,
Zwiebeln, hausgemachtes Burgerbricchoe ,
dazu kleine Salatbowl oder Pommes frites * 27.--

Truuba Burger

Rindhackfleisch aus der Stüdtlimetzg, Haussauce *,
Blauschimmelkäse, Salat, Tomaten, Essiggurken,
karamellierte Zwiebeln, hausgemachtes Burgerbricchoe,
dazu kleine Salatbowl oder Pommes frites * 27.--

Werdenberger Rindsgulasch

Fleisch aus der Stüdtlimetzg, Serviettenknödel,
rote Zwiebeln 29.--

Beilagen[®]

kleine Salatbowl oder Pommes frites * 5.--

DESSERTS

Kleine Versuchung

tägliche Mini-Desserts vom Buffet

4.--

Glacé

Vanille, Schokolade, saisonales Fruchtglacé

pro Kugel

5.--

Tageskuchen

8.--

EIGENKREATIONEN

MIT ALKOHOH

Alpenbrise

Frischer Kräutertee, Schweizer Honig Likör

8.--

Verveine Prosecco

Prosecco Valdobbiadene, hausgemachter Verveine Sirup

11.--

Manzoni Spritz

Manzoni, Prosecco Valdobbiadene, Soda

12.--

Alpine Mule

Schweizer Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

15.--

White Flower

G'unine Alpine Herbs Gin, Jasmin Grüntee,

Zitrone, Blütendekoration

15.--

OHNE ALKOHOH

Hausgemachter Sirup

Verveine, Zitronenmelisse

2cl

2.--

4cl

4.--

White Flower 0%

G'unine Zero Not a Gin, Jasmin Grüntee,

Zitrone, Blütendekoration

14.--

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.--
-----------------	------

Hausgemachter gebackener Tee

Birne, Apfel, Zimt, Zitrusfrüchte, Wintergewürze	6.--
--	------

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.--

SCHOKOLADE

Schokolade

warm und kalt

6.--

BIER

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

MOSCHT

Suure Moscht Mosterei Vetsch, ohne Alkohol	50 cl	6.--
Mosterei Vetsch, mit Alkohol	50 cl	7.--

OFFENAUSSCHANK

CHAMPAGNER

Téthys (B. 20) Blanc de Blancs Grand Cru Chardonnay, Guiborat, Côtes des Blancs, Champagne, Frankreich	10 cl	16.--
Shaman Rosé 20 Grand Cru Chardonnay, Pinot Noir, Benoit Marguet, Montagne de Reims, Frankreich	10 cl	19.--

SCHAUMWEIN

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

OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN

Apéro du Jour

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

Sauvignon Blanc

Thomas Lampert, Maienfeld, Bündner Herrschaft, Schweiz, 2023 10 cl 10.--

Schwarz Silber

Chardonnay, Grüner Veltliner, Weingut Schwarz, Andau, Burgenland, Österreich, 2021 10 cl 13.--

ROTWEIN

Caburnio

Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Merlot Tenuta Monteti, Toskana, Italien, 2018 10 cl 9.--

La Fiduca

Merlot, Viticoltura Rohner Erni, Misox, Graubünden, Schweiz, 2021 10 cl 14.--

SÜSSWEIN

Le Roofafia - Ratafia sur le Toit

Famille Moussée, Champagne, Bordeaux, Frankreich 5 cl 13.-

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.

06.02.2025