

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 34.--

Beginnen Sie den Tag mit einem Frühstück, das nach Heimat schmeckt. An unserem Buffet erwarten Sie hausgemachte Köstlichkeiten, sorgfältig ausgewählt von regionalen und Schweizer Produzenten. Ob frisches Brot, süsse Verführungen oder Eierspeisen ganz nach Ihrem Geschmack. Stellen Sie sich Ihr persönliches Zmorge zusammen. Kaffee, Tee und frisches Malschüeler Wasser sind inklusive.

## EIERSPEISEN

### Spiegelei 3.--

### Pochiertes Ei 3.--

### Gekochtes Ei 3.--

### Rührei 5.--

mit Kräutern

mit Speck und Zwiebeln 6.--

### Omelette 9.--

mit Tomaten und Käse

## Shakshuka

pochiertes Ei, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln 10.--

## Egg Benedict

pochiertes Ei, Schinken, Sauce Hollandaise,  
hausgemachtes English Muffin 12.--

## GLUSCHTIGS

### Speck 2.--

### Gipfeli 2.--

## Pancakes

Schweizer Birnel 6.--

## Porridge

Haferflocken, Milch, Honig, saisonale Früchte,  
Konfitüre 8.--

Ⓞ vegane Option möglich

*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 gluschtig von 11:00 bis 18:30 Uhr

Weltoffenheit trifft die Region: Inspiriert von der weiten Welt, verwurzelt im Hier und Jetzt. Unsere Gerichte sind geprägt von regionaler Verankerung, wo immer möglich mit biologischen Produkten aus der Umgebung und verfeinert mit Aromen, die über den Tellerrand blicken. Ob herzhafter Snack, leichter Lunch oder süsse Pause. Wir laden Sie ein, die Vielfalt unserer Küche zu entdecken.

## WOHLIG

Sellerie-Apfel-Suppe	9.--
Pommes Frites* / Blattsalat	5.--
Kleiner Gemischter Salat Croûtons	11.--
Poulet Nuggets Ribelmals Poularde, Panko, Sweet Chilli-Sauce	13.--
Feldsalat Speck-Bâtonnets, Ei, Croûtons, French Dressing	14.--
Caesar Salad Ribelmals Poularde, Ei, Speck, Kapern, Croûtons	22.--

## GLUSCHTIG

Pastrami Sandwich Ciabatta, hausgemachtes Pastrami, Senf-Mayonnaise	19.--
gerösteter Butternusskürbis <sup>®</sup> Kürbiskerne, Schweizer Burrata, Sanddorn	21.--
Kartoffel Fladenbrot <sup>®</sup> Randen, Crème fraîche, Birnenchutney	18.--
Blumenkohlburger <sup>®</sup> Cheddar-Chäs, eingelegte Gurke, Chipotle, dazu kleiner Blattsalat oder Pommes frites *	25.--
Pulled Beef Burger Cheddar-Chäs, Kalbsspeck, Chipotle, dazu kleiner Blattsalat oder Pommes frites *	27.--
Butter Chicken Joghurt, Naan oder Reis	27.--
Kichererbsen Curry Joghurt, Naan oder Reis	24.--

# DESSERTS



## Churros

warme Schoggicrème

12.--

## Tageskuchen

8.--

## Coupe

Schokolade, Vanille, Rahm, Hüppe

14.--

## Glacé

Vanille, Schokolade, saisonales Fruchtglacé

pro Kugel

5.--

## Kleine Versuchung

Fragen Sie unser Team nach unseren wechselnden

Mini-Desserts vom Buffet.

# EIGENKREATIONEN



## MIT ALKOHOL

### Alpenbrise

Frischer Kräutertee, Schweizer Honig Likör

8.--

### Prosecco mit saisonalem Sirup

Prosecco Valdobbiadene, hausgemachter 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 ALKOHOL

### Hausgemachter Sirup

saisonal Sirup, Wasser mit oder ohne Kohlensäure

4.--

### White Flower 0%

G'unine Zero Not a Gin, Jasmin Grüntee,

Zitrone, Blütendekoration

14.--

# KALTGETRÄNKE



## Blöterliwasser

Vivi Kola	33 cl	5.50
Vivi Kola Zero	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Sinalco Original	33 cl	5.50
Rivella Rot	33 cl	5.50
Rivella Blau	33 cl	5.50
Nycha Kombucha Quitte	33 cl	6.50
Nycha Kombucha Bergkräuter	33 cl	6.50

## 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	5.50
Opalin Aprikose	25 cl	5.50
Opalin Birne und Verveine	25 cl	5.50
Opalin Tomaten	25 cl	5.50
frisch gepresster Orangensaft	30 cl	7.--

## 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	5.50
Menthe du Maroc	5.50
Edelweiss, Swiss Alps	5.50

### Früchte

Berner Rosen	5.50
Ginger Lemon	5.50

### Grün

Sencha Yamato	5.50
Jasmine Pearl	5.50

### Schwarz

Qimen Haoya	5.50
-------------	------

### Oolong

Phoenix	5.50
---------	------

### Rooibos

Rooibos Bourbon	5.50
-----------------	------

### Hausgemachter gebackener Tee

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

### Rooibos Chai Latte

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

## KAFFEE

Kaffee	4.50
Ristretto	4.50
Espresso	4.50
Espresso doppio	5.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50

## SCHOKOLADE

Schokolade warm und kalt	7.50
-----------------------------	------

# 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>Invitation (deg. 25) Brut</b> Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, Frankreich	10 cl	15.--
<b>Enfant de la Montagne Rosé (B.22)</b> <b>1<sup>er</sup> Cru Extra Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Bertrand-Delespierre, Montagne de Reims, Champagne, Frankreich	10 cl	15.--

## SCHAUMWEIN

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

# OFFENAUSSCHANK



## WEISSWEIN

### Apéro du Jour

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

### Riesling-Sylvaner

Weingut Fromm, Malans,  
Bündner Herrschaft, Schweiz, 2024 10 cl 10.--

### Chardonnay Leithakalk

Weingut Kollwentz,  
Burgenland, Österreich, 2024 10 cl 11.--

# OFFENAUSSCHANK



## ROTWEIN

### Chronicle Tinto

Touriga Nacional, Touriga Franca & Sousão,  
Chronicle Vineyards, Douro, Portugal, 2022 10cl 10.--

### Steingut Pinot Noir

Christof Ruof, Jenins,  
Bündner Herrschaft, Schweiz, 2022 10 cl 14.--

## SÜSSWEIN

### Beerenauslese Cuvée

Welschriesling, Chardonnay, Weinlaubenhof Kracher,  
Burgenland, Österreich, 2021 5cl 9.--

# APÉRITIV



## OHNE ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	5.--
Manzoni Apéritif	2 cl	5.--
G'nuine Zero		
Alkoholfreier Gin	4 cl	9.--
Jsotta		
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.--

# APÉRITIV



## MIT ALKOHOL

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

# SPIRITUOSEN



## Gin

G'nuine, Strawberry	4 cl	12.50
G'nuine, Alpine Herbs	4 cl	12.50
G'nuine, Swiss Apple	4 cl	12.50
Falco, Schaffhausen	4 cl	12.--

## Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, Lara	4 cl	9.--
Alpine Rum, Voralberg	4 cl	11.--

## Vodka

Alpine Wodka, Voralberg	4 cl	9.--
Belvedere Lake Bartěžek, Bartěžek	4 cl	14.--

## 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.--
Vieille Williams 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, Torquadra, Trentino	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 werden. Auf Ausnahmen wird bei den entsprechenden Gerichten hingewiesen.

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

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

02.04.2026