

TRAUB
ENS
AA
L

HERZLICH WILLKOMMEN IM TRAUBENSAAL

In Ihren Händen halten Sie eine Speisekarte, die sich Ihren individuellen kulinarischen Vorlieben anpasst. Bewusst brechen wir mit der klassischen Unterteilung in Vor- und Hauptspeisen. Entdecken Sie stattdessen die Vielfalt unseres Gasthauses in Form von mehreren bekömmlichen Portionen.

Für den kleinen Hunger empfehlen wir zwei, für den grossen Hunger vier Gerichte. Oder stellen Sie sich aus verschiedenen Speisen und Portionsgrössen ein massgeschneidertes Menü zusammen. Alles ist möglich, alles ist erlaubt.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und empfehlen Ihnen dazu den passenden Wein. Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen eine unbeschwerte Zeit, gute Gespräche und en Guete im Gasthaus Traube.

Ihr Truuba-Team

SPEISEN

	<i>klein/gross</i>
Randenmousse Meerrettich-Frischkäse, hausgeräucherte Forelle aus Sattel (SZ)	13.-- / 20.--
Ententerrine Brioche, Zwiebelmarmelade, Preiselbeeren	14.-- / 21.--
Nüsslisalat à la Truuba Ei, Speck, Croûtons, französische Salatsauce	15.-- / 21.--
Weissweincrèmesuppe[®] Frischkäse, Preiselbeeren, Kräuteröl	16.-- / 21.--
Lostallo Lachs Rose Lachs aus Misox (GR), Gurke, Kohlrabi, Quinoatatar, Frischkäse	18.-- / 32.--
Carpaccio vom Rindsfilet Rindfleisch aus der Region, Parmesanknusper, Rucola	18.-- / 32.--

	<i>klein/gross</i>
Kürbis-Ravioli Kürbispüree, knuspriger Speck, knuspriger Salbei	18.-- / 32.--
Pilzrisotto[®] Kräuterseitling, Steinpilze	18.-- / 32.--
Appenzeller Entenbrust Zwetschgensauce, Rotkrautpüree, Schupfnudeln	32.-- / 45.--
Gotthard Zander Zander aus Erstfeld (UR), Kichererbsen, Chorizo, Gemüsewürfel, Blumenkohlpüree, Kräuteröl	34.-- / 44.--
Werdenberger Kalbssteak Kalbfleisch aus der Städtlimetzg, Jus, Kräuterbutter, Gnocchi alla romana, Gemüsevariation	38.-- / 56.--

klein/gross

Mocca-Becher

Bündner Rahmlikör

8.-- / 12.--

Veganes Schoggimousse[®]

im Glas, Garnitur

8.-- / 12.--

Tarte Tatin

Äpfel vom Obstbau Vetsch Gams,
Karamell, Joghurtglacé

9.-- / 13.--

Haselnuss-Variation

gefüllte Roulade, Mousse, Glacé

11.-- / 15.--

Vermicelles

Maroni, Meringue, Vanilleglacé

11.-- / 15.--

Käse-Auswahl

Eine feine Käsevariation von unseren Lieblings-
Käsern aus der Schweiz. Von mild und cremig bis hin
zu rezent und intensiv ist für jeden Geschmack
etwas dabei.

16.-- / 24.--

🌱 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% Mehrwertsteuer.



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