

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

klein/gross

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.--

klein/gross

Chowder

Guibert Forelle aus Chamby (VD), Lucky Shrimp
aus Winterthur (ZH), Gemüse, Tomatenbrot

18.-- / 30.--

Kürbis-Ravioli

Kürbispüree, knuspriger Speck, knuspriger Salbei

18.-- / 32.--

Pilzrisotto[®]

Kräuterseitling, Steinpilze

18.-- / 32.--

Appenzeller Entenbrust

Zwetschgensauce, Rotkrautpüree, Schupfnudeln

32.-- / 45.--

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.--

Zimtparfait

marinierte Pflaumen

9.-- / 13.--

Tarte Tatin

Äpfel vom Obstbau Vetsch Gams,
Karamell, Joghurtglacé

9.-- / 13.--

Haselnuss-Variation

gefüllte Roulade, Mousse, Glacé

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.