

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>
<b>Randenmousse</b> Meerrettich-Frischkäse, hausgeräucherte Forelle aus Sattel (SZ)	13.-- / 20.--
<b>Weissweincrèmesuppe<sup>®</sup></b> Frischkäse, Preiselbeeren, Kräuteröl	16.-- / 21.--
<b>Lostallo Lachs Rose</b> Lachs aus Misox (GR), Gurke, Kohlrabi, Quinoatatar, Frischkäse	18.-- / 32.--
<b>Caesar Salad</b> Lattich, Ribelmais Poularde aus Gams (SG), Speck, Croûtons, Sbrienz, Caesar Dressing	21.-- / 32.--
<b>Shrimp im Tempurateig</b> Lucky Shrimp aus Winterthur (ZH), marinierter Gemüsesalat	19.-- / 34.--
<b>Werdenberger Kalbstatar</b> Kalbfleisch vom Culinarium, Pommery-Senf-Glacé	25.-- / 36.--

	<i>klein/gross</i>
<b>Chowder</b> Guibert Forelle aus Chamby (VD), Lucky Shrimp aus Winterthur (ZH), Gemüse, Tomatenbrot	18.-- / 30.--
<b>Kartoffelgnocchi</b> hausgemacht, Topinamburpüree	18.-- / 32.--
<b>Pilzrisotto<sup>®</sup></b> Kräuterseitling, Steinpilze	18.-- / 32.--
<b>Schweinskopfbäggli</b> Schweinefleisch aus der Stüdtlimetzg, Bägglisauce, Kartoffelstock, Ofengemüse	28.-- / 38.--
<b>Werdenberger Kalbssteak</b> Kalbfleisch aus der Stüdtlimetzg, Jus, Kräuterbutter, Gnocchi alla romana, Gemüsevariation	38.-- / 56.--

*klein/gross*

## Mocca-Becher

Bündner Rahmlikör

8.-- / 12.--

## Veganes Schoggimousse<sup>®</sup>

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.