

TRAUB
ENS
AA
L

G A S T Traube H A U S

HERZLICH WILLKOMMEN IM TRAUBENSAAL



In Ihren Händen halten Sie keine gewöhnliche Speisekarte, sondern eine Einladung zu einer kulinarischen Reise durch die Jahreszeiten.

Unser Signatur-Trauben-Menü ist eine Hommage an die Region, an den Wandel der Natur und an den Reichtum lokaler Zutaten. Mit viel Sorgfalt komponiert, erzählt jedes Gericht eine eigene Geschichte – verwoben mit Erinnerungen, Aromen und dem Charakter unserer Küche.

Für alle, die lieber spontan entscheiden möchten, bieten wir zusätzlich eine feine Auswahl aus dem à-la-carte. Ob als Ergänzung, Einstieg oder Alternative – auch hier zeigt sich unsere Küche von ihrer besten Seite.

Erleben Sie eine genussvolle Zeit im Rhythmus der Traube, getragen von ehrlicher Handwerkskunst und saisonaler Inspiration. Lassen Sie sich treiben, entdecken Sie, verweilen Sie.

Gerne begleiten wir Sie durch diese Reise und beraten Sie mit Freude bei der Auswahl der passenden Weinbegleitung.

Schön, dass Sie unser Gast sind. Wir wünschen Ihnen unvergessliche Augenblicke, gute Gespräche – und en Guete.

Ihr Truuba-Team



MENÜ



TRUUBAHERBST IN 4 GÄNGEN

Lachsforelle

Bergrüebli, Buttermilch, Mandelmiso

Pilz Consommé

Pilzflan, BBQ-Crème, Peterli

Zweierlei vom Hirschkalb

Rücken und Royale, Pastinake, Quarkpizokel, Dörripflaume

Kürbisbuchtel

Kürbisglacé, Vanille, Kürbiskernöl

4-Gang-Menu 105.--

Weinbegleitung 58.--

Alkoholfreie Begleitung 36.--

Bestellbar bis 20.30 Uhr

À LA CARTE



VORSPEISE

Butternusskürbis[®]

Quitte, Radicchio

21.--

Entenleberterrine

Haselnuss, Birne, geflochtenes Gewürzbrioche

25.--

Lachsforelle

Bergrüebli, Buttermilch, Mandelmiso

26.--

Rinds-Tatar

geräucherte Crème fraîche, Rande, Meerrettich

33.--

SUPPE

Pilz-Consommé[®]

Pilzflan, BBQ-Crème, Peterli

19.--

Zwiebelsuppe

Portwein, Sbrinz-Trüffel-Cracker

21.--

HAUPTSPEISE

Süsskartoffel-Gnocchi[®]

Pfifferlinge, roter Chicorée, Belper Knolle

35.--

Forelle

Kartoffelrisotto, Lauch, Beurre Blanc

39.--

AlpenZander

Spinat, Rotweinbutter, Topinambur

48.--

Grabser Jäger Poulet

Ribelmais Schnitte, Trüffeljus, schwarzer Knoblauch

49.--

Zweierlei vom Hirschkalb

Rücken und Royal, Pastinake,

Quarkpizokel, Dörripflaume

59.--

DESSERT

Kürbisbuchtel

Kürbisglacé, Vanille, Kürbiskernöl 19.--

Meringue

karamellisierter Apfel, Joghurt, Mandel 19.--

Tonkabohnen Mousse

Schokolade, Pflaume, Baumnuss 21.--

Käse Variation

von mild und crèmig bis hin zu rezent und intensiv,
Bündner Nusstorte, Dörripflaumencrème 24.--

Affogato

Vanilleglacé, Espresso 9.--

🌱 vegan

🌿 vegetarisch

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, die nach Möglichkeit regional bezogen werden. Auf Ausnahmen wird bei den entsprechenden Gerichten hingewiesen. Unser Hausbrot beziehen wir von der Bäckerei Herrmann in Liechtenstein. Alle weiteren Backwaren die Sie bei uns geniessen, sind hausgemacht.

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.

24.09.2026