

TRAUB  
ENS  
AA  
L

# 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



## TRUUBAFRÜHLING IN 4 GÄNGEN

**Brüggli Forelle geflämt**  
Kohlrabi, Buttermilch, Liebstöckel

\*\*\*

**Spargel Consommé**  
Spareribs, Bärlauchöl

\*\*\*

**Zweierlei vom Muesli-Kalb**  
Rücken und Bäggli, Bimi, Bärlauch, Pommes Dauphine

\*\*\*

**Glasiertes Schokomousse**  
Apfel

4-Gang-Menu 99.--  
Weinbegleitung 58.--  
Alkoholfreie Begleitung 32.--

Bestellbar bis 20.30 Uhr

# À LA CARTE



## VORSPEISE

<b>Spargelsalat<sup>®</sup></b> Haselnuss, Estragon, Balsamico	19.--
<b>Brüggli Forelle geflämt</b> Kohlrabi, Buttermilch, Liebstöckel	21.--
<b>Entenleberterrine</b> Quitte, Portwein, geflochtenes Brioche	25.--
<b>Rinds-Carpaccio</b> geräucherte Crème fraîche, Pfeffer, Radiesli	29.--

## SUPPE

<b>Spargel Consommé</b> Spareribs, Bärlauchöl	18.--
<b>Bouillabaisse</b> Stangensellerie, Chili, Lucky Shrimp	21.--

## HAUPTSPEISE

<b>Dehydrierte Karotte<sup>®</sup></b> Thurgauer Zitrone, Pumpernickel, Beurre Blanc	28.--
<b>Kalbsmilke</b> Quarkflan, Morchel, Spinat	39.--
<b>AlpenZander</b> Kartoffelstock, Lauch, Mönchsbart	46.--
<b>Zweierlei vom Muesli-Kalb</b> Rücken und Bäggli, Bimi, Bärlauch, Pommes Dauphine	58.--
<b>Rindsfilet</b> gebratener Spargel, Hollandaise, Kartoffelgratin	62.--

## DESSERT

### Vanilleköpfl

Sauerkirsche, Tonkabohne

16.--

### Glasiertes Schokomousse

Apfel

19.--

### Gebackener Pudding\*

Sauerrahm, Mandel

16.--

### 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.

02.04.2026