

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



TRUUBASOMMER IN 4 GÄNGEN

Zander Ceviche

Gurke, Liebstöckel

Gurke-Apfel

Gazpacho, Kräuter-Taco, Kefen

Rinder Short Ribs

schwarzer Knoblauch, Bimi, Pommes Anna

Dulce de Leche

Himbeere, Buttermilch

4-Gang-Menu 99.--

Weinbegleitung 58.--

Alkoholfreie Begleitung 32.--

Bestellbar bis 20.30 Uhr

À LA CARTE



VORSPEISE

Weisses Tomatenmousse[®]

bunte Tomaten, Estragon, Radiesli

19.--

Zander Ceviche

Gurke, Liebstöckel

25.--

Entenleberterrine

Kirsche, Portwein, geflochtenes Brioche

25.--

Rinds-Tartar

geräucherte Crème fraîche, Rettich, Pfirsich

33.--

SUPPE

Gurke-Apfel[®]

Gazpacho, Kräuter-Taco, Kefen

18.--

Bouillabaisse

gebackener Shrimp, Rüebli

21.--

HAUPTSPEISE

BBQ Aubergine[®]

Zucchiniblüte, Baumnuss, Sbrinz

33.--

Forelle

Mini-Lattich, Beurre Blanc, Pommes Dauphine

39.--

Alpen-Lachs

Kartoffelstock, Erbse, Kohlrabi

44.--

Rinder Short Ribs

schwarzer Knoblauch, Bimi, Pommes Anna

52.--

Zweierlei vom Lamm

Rücken und Brust, Artischocke, Bohnen, Gratin

62.--

DESSERT

Dulce de Leche

Himbeere, Buttermilch

19.--

Mille Feuille

Vanille, Mandel, Sauerrahmglace

19.--

Holunderblüten

weisse Schoggi, Verveine

19.--

Käse Variation

von mild und cremig 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.

11.06.2026