

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

Spargelsalat[®] Haselnuss, Estragon, Balsamico	19.--
Brüggli Forelle geflämt Kohlrabi, Buttermilch, Liebstöckel	21.--
Entenleberterrine Rhabarber, Portwein, geflochtenes Brioche	25.--
Rinds-Carpaccio geräucherte Crème fraîche, Pfeffer, Radiesli	29.--

SUPPE

Spargel Consommé Spareribs, Bärlauchöl	18.--
Bouillabaisse Stangensellerie, Chili, Lucky Shrimp	21.--

HAUPTSPEISE

Dehydrierte Karotte[®] Thurgauer Zitrone, Pumpernickel, Beurre Blanc	28.--
Kalbsmilke Quarkflan, Morchel, Spinat	39.--
AlpenZander Kartoffelstock, Lauch, Mönchsbart	46.--
Zweierlei vom Muesli-Kalb Rücken und Bäggli, Bimi, Bärlauch, Pommes Dauphine	58.--
Rindsfilet 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.

30.04.2026