

BRAU
ST
UB
E

G A S T **Traube** H A U S

VORSPEISEN

Variation vom Blattsalat [⊙]	8.--
Gemischter Salat [⊙] saisonale Focaccia	13.--
Geräucherte Brüggli-Forelle Brüggli-Forelle aus Sattel (SZ), Piccalilli	18.--
Truuba Rindstatar Rindfleisch aus der Stüdtlimetzg, Rheintaler Wachtelei, hausgemachtes Toastbrot, Butter	25.--
Vorspeise	36.--
Hauptspeise	

HAUPTSPEISEN

Buchser Wurst-Käse-Salat Cervelat aus der Stüdtlimetzg, Grabser Buure-Chäs einfach	18.--
garniert	25.--
Blumenkohl [⊙] Salsa Verde, weisses Bohnenpüree, hausgemachter Käse, Cherrytomaten	28.--
Chässpätzli [⊙] Apfelmus, Röstzwiebeln	28.--
Egliknusperli Egli aus Raron (VS), im Bierteig frittiert, Sauce Tartare, Pommes frites	32.--
Poulet-Saltimbocca Ribelmals-Poularden aus Gams (SG), Rohschinken, Salbei, Safranrisotto, grüne Spargeln	34.--
Kalbsleber Kalbfleisch aus der Stüdtlimetzg, gebraten, Madeirasauce, Speck, Zwiebeln, Kartoffelreibekuchen, Cipolotti	35.--
Wiener Schnitzel Kalbfleisch aus der Stüdtlimetzg, Preiselbeeren Pommes frites oder frischer Kartoffelsalat	38.--

DESSERTS

Hausgemachte Glacé

Sorbet: Apfel, Birne, Erdbeer, Rhabarber

Rahmglacé: Caramel, Haselnuss, Joghurt, Mocca,
salz-fermentierte Orange, Schokolade, Vanille

5.--

Tageskuchen

8.--

Variation vom Rhabarber

Cheesecake, Sorbet, sous-vide gegarter
Rhabarber, Gelée

15.--

Tagesempfehlung

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.

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% MwSt.

25.04.2024