



SPEISEKARTE



APÉRO

Zvieriplättli 25.50

Mostbröckli / Rohschinken / Salami / Pantli / geräucherte Pouletbrust / Appenzeller Käse

Zum Wein 16.50

Rohschinken / Appenzeller Käse

Dreierlei Käse von Rahel 17.50

Trüffelkäse / Urnäsher Brie / Appenzeller surchoix / Birnensenf

VORSPEISEN

Blattsalat oder gemischter Salat 6.50/8.50

an hausgemachtem Dressing nach Wahl

Kleines Wild-Plättli 16.50

Verschiedenes Wild-Trockenfleisch / Trüffelkäse / herbstlicher Salat / Waldbeerdressing

Herbstlicher Azad's Salat 11.50

Peperoni / Auberginen / Zwiebeln / Blattsalat / Kräuter / Feigen / Trauben
hausgemachtes Fladenbrot

Kürbiscremesuppe 10.50

gebackener Marronibrie



TRAUBEN-SALATE

Poulet Sweet Chili 15.50/25.50

gebratene Pouletbruststreifen / sweet Chilisauce / Salatgarnitur

Wurst Käsesalat klassisch 17.50

Salatgarnitur

Hausgemachte Falafel 15.50/25.50

Salatgarnitur / orientalische Creme fraiche

Kürbis-Eierschwämmli-Quiche

Salatgarnitur

18.50

solo

7.50



VEGETARISCH

Gefülltes Kürbisbürli vom Böhli 26.50

Pilzragout / Spätzli / Rotkraut / Gemüse / Marroni / Birnen / Preiselbeer

Linsen-Chili 21.50

Mais-Crêpes / Linsen / Gemüse / Früchte / Creme fraiche

Gefülltes Fladenbrot 24.50

Falafel / Tomate / Peperoni / Zucchetti / Lauch / Kräuter /
orientalische Creme fraiche

HAUPTGÄNGE VOM „CHÜGELER“ EMPFOHLEN

Filet vom Hirsch 36.50

Mandel-Kroketten / Rotkraut / Bohnen mit Speck /
Marroni / Birnen / Preiselbeer

Rehgeschnetzertes 34.50

Spätzli / Rotkraut / Bohnen mit Speck / Marroni / Birnen /
Preiselbeer

Hirschpfeffer 28.50

Kartoffelschmarren / Rotkraut / Bohnen mit Speck /
Marroni / Birnen / Preiselbeer

Pouletbrust 26.50

Rotweinsauce / Feigen-Risotto / Gemüse



HAUPTGÄNGE KLASSIKER

Zartes Kotelett vom Appenzeller Schwein	27.50
Marronikruste / Kroketten / Gemüse	
Mariniertes Rindsfilet	45.50
im Kräuter-Speckmantel / Rotweinsauce / Süsskartoffel-Schnitze / Gemüse	
Lachs aus Schweizer Gewässer	28.50
Pilzragout / Tagliatelle	
Appenzeller Siedwurst	19.50
Käsespätzli / Apfelmus + 2.50	
Bratwurst	19.50
Rotweinsauce / Röstzwiebeln / Rösti	
Schweinsschnitzel mit Böhli`s Brotbrösel paniert	24.50
Pommes frites / Gemüse	
Vergessene Spezialität wieder auf dem Teller	29.50
Leber vom Appenzeller Rind / Kräuter / Rösti	

Das Trube-Team wünscht herzlich en Guete!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Deklaration und Herkunft: Fleisch und Fisch Schweiz / Wild Tirol, Lechtal