

**Unser  
Essen.**

# Apéro und Flammkuchen

Aperitif and tarte flambée

**Trübseeplättli** CHF 27.50

**Einheimische Fleisch- und Käseprodukte  
mit hausgemachtem Feigensenf**

Trübsee platter

Platter of local dried meats

and cheese specialties with fig mustard

**Äpler-Flammkuchen** CHF 18.50

**mit Crème Fraiche, Zwiebeln,  
Speck und Alp Sprinz**

Äplertarte flambée

with crème fraiche, onion,

bacon and Alp Sprinz

**Vegi-Flammkuchen** CHF 18.50

**mit Crème Fraiche,  
Zwiebeln und mariniertes Grillgemüse**



Vegetarian tarte flambée

with crème fraiche,

onion and marinated vegetable

**Hauslachs-Flammkuchen** CHF 23.50

**mit Crème Fraiche, in unserem  
Oklahoma Grill geräuchertem Hauslachs,  
Cherrytomaten und Zwiebeln**

Smoked salmon tarte flambée

with smoked salmon from

our oklahoma grill,

crème fraiche and onion

# Salate und Suppen

## Salads and Soups

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Bunter Saisonsalat<br/>mit frischem Gemüse und Kernen</b><br>Mixed salad with fresh vegetables<br>and seeds                   | CHF 10.50<br><b>V L</b> |
| <b>Bunte Salatschüssel<br/>mit frischem Gemüse und Kernen</b><br>Colourful salad bowl with<br>fresh vegetables and seeds         | CHF 17.50<br><b>V L</b> |
| + <b>Sbrinz, Speck und Ei</b><br>with Sbrinz cheese, bacon and egg   | CHF 20.50               |
| + <b>mit Pulled Beef Burger<br/>Schweizer Miso Mayo und Weisskohl</b><br>with Pulled Beef Burger, Miso Mayo<br>and white cabbage | CHF 28.50               |
| + <b>mit niedergegartem Schweinshalssteak<br/>und hausgemachter Kräuterbutter</b><br>with pork steak and homemade<br>herb butter | CHF 27.50               |
| <b>Täglich frisch dem Suppentopf</b><br>fresh from the soup pot  | CHF 10.00               |
| + <b>Chäswürstli</b>   | CHF 6.00                |
| <b>Spätz</b>   | klein CHF 12.50         |
| <b>Narhafte Siedfleischsuppe<br/>und Kartoffel mit Gemüse</b><br>Local Stew dish with beef, vegetables and potatoes              | gross CHF 19.50         |

# Warme Küche und Klassiker

## Hot dishes and classics

**Pulled Beef Burger** CHF 28.50  
**mit Schweizer Miso-Mayo, Weisskohl  
und Golden Fries**  
Pulled Beef Burger with Mayo, white cabbage and  
Golden Fries

**Älplermagronen-Ravioli mit** CHF 24.00  
**Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus** **V**  
Traditional Swiss cheese ravioli with  
potato, onion and apple puree

**Niedergegartes Schweinshalssteak** CHF 28.50  
**mit Pilzrahmsauce**  
**Spätzle und Ofengemüse**  
Pork Steak with homemade Mushroom Sauce,  
colourful vegetable and Spätzle

**Vegane Spätzli-Gemüsepfanne** CHF 23.50  
**mit Ofengemüse und Gemüsechips** **V G L VG**  
Vegan spaetzle  
with oven vegetables and vegetable crisps

**Alpenbratwurst mit Zwiebelsauce** CHF 21.50  
**und Golden Fries**  
Alp Bratwurst with onion sauce  
and Golden fries

**Chicken Nuggets Golden Fries** CHF 19.50  
Chicken Nuggets with Golden Fries

**Portion Golden Fries** CHF 9.50  
Serving of Golden Fries **V G L VG**

# Kindermenüs

## Kids Menu

### **Pasta mit Tomatensauce**

Pasta with tomatoe sauce

CHF 12.00



### **1 Stück Käsewurstli und Spätzli**

1 pieces of Cheessausage and Spätzle  
pieces of whitefish

CHF 14.00

### **3 Stück Chicken Nuggets**

**mit Golden Fries**

3 pieces of chicken nuggets  
with Golden Fries

CHF 14.00

# Desserts

## Desserts

**Kaiserschmarren** CHF 13.50

**mit hausgemachtem Zwetschgenkompott**

Kaiserschmarren

with home made plum compote

**Hausgemachte Alpstubli** CHF 9.50

**Creme-Schnitte**

Home made Cremeschnitte

**Hausgemachte Wähen** CHF 7.00

Home made fruit pie

**+ Mit Rahm** CHF 8.50

With whipped cream

## Allergene

### Allergens

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten kannst Du Dich bei unserem Service-Team melden, sie helfen Dir gerne weiter.

**V** Vegetarisch **G** Glutenfrei **L** Laktosefrei **VG** Vegan

For information on allergies in the individual dishes you can contact our service team, they will be happy to help you.

**V** Vegetarian **G** Gluten Free **L** Lactose free **VG** Vegan

## Produkte und Lieferanten

### Products and Suppliers

In unserem Alpstubli am Trübsee steht Swissness nicht nur auf der Fahne, sondern wird auch in unserem Angebot widerspiegelt. Wir unterstützen ausschliesslich Produzenten und Lieferanten aus der Region und verarbeiten soweit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte.

In our Alpstubli at the Trübsee Swissness is not only on the flag, but is also reflected in our offer. We support exclusively producers and suppliers from the region and use local specialties and food products.

## Herkunft

### Origin

Kalbfleisch Schweiz ®	Veal Switzerland ®
Rindfleisch Schweiz ®	Beef Switzerland ®
Geflügel Schweiz ®	Poultry Switzerland ®
Schweinefleisch Schweiz ®	Pork Switzerland ®
Felchenfilets Schweiz, Vierwaldstättersee	Whitefish fillets Switzerland, Lake Lucerne
Lachs Schottland	Salmon Scotland
Trockenfleisch, Wurstwaren, Schinken Schweiz ®	Dried meat, sausages, ham Switzerland ®

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.,  
ab 2024 8.1% MwSt.

All prices incl. 7.7% VAT.,  
from 2024 8.1% VAT.