

Eifach
guäd.

Alpstubli
am Trübsee
Eifach guäd.

Herzlich Willkommen

bei uns im Alpstubli am Trübsee! «Eifach guäd» spiegelt sich nicht nur in der einzigartigen Lage wider, auch das kulinarische Angebot ist ganz dem Motto verpflichtet. Um diesem Versprechen gerecht zu werden, servieren wir die Speisen direkt an den Tisch.

Merke dir die Tischnummer und bestelle die Speisen an der Kasse – wir servieren sie anschliessend gerne an deinen Tisch.

Welcome to our Alpstubli at Trübsee! «Eifach guäd – simply great» is not only reflected in the unique location, but also our culinary offer is fully committed to the motto. In order to meet this obligation, we are happy to serve the dishes directly at your table.

Memorize the table number and order the dishes that are labeled with a at the cash register – We'll be happy to serve them at your table afterwards.

Willst Du mehr?

Planst Du ein Fest, einen Firmenanlass, Events oder andere Aktivitäten?
Egal ob Sommer oder Winter, bei uns bist Du richtig.
Wir freuen uns auf Deine Anfrage!

Follow us

Folge uns auf Instagram – wir halten Dich auf dem Laufenden!
📷 @alpstubli_am_truebsee
#eifachguäd



**Unser
Essen.**

Apéro und Flammkuchen

Trübseeplättli CHF 28.50

**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 Sbrinz AOP**

Äplertarte flambée

with crème fraiche, onion,
bacon and Sbrinz AOP

Vegi-Flammkuchen CHF 18.50

**mit Crème Fraiche, grillierte Zuccetti
Cherry Tomaten und Winter Portulak**



Vegetarian tarte flambée

with crème fraiche,
grilled zucchini, and winter purslane

Hauslachs-Flammkuchen CHF 23.50

**mit Crème Fraiche,
hausgeräuchertem Lachs vom Jochpass
Cherrytomaten und Zwiebeln**

Smoked salmon tarte flambée

smoked salmon from Jochpass, cherry tomatoes,
and onions

Salate und Suppen

Salads and Soups

- | | |
|---|-------------------------------|
| Bunter Saisonsalat
mit frischem Gemüse und Kernen
Mixed salad with fresh vegetables
a selection of seeds | CHF 10.50
V G L VG* |
| Bunte Salatschüssel
mit frischem Gemüse und Kernen
Mixed salad bowl with
fresh vegetables and seeds | CHF 17.50
V G L VG* |
| + Sbrinz, Speck und Ei
with Sbrinz AOP, bacon and egg | CHF 20.50
G L |
| + mit Chicken Reuben Sandwich
Käsecreme, Senfmayo und Sauerkraut
with slow cooked Chicken, cheese spread
mustard mayonnaise and sauerkraut | CHF 26.50 |
| + mit niedergegartem Schweinshalssteak
und hausgemachter Kräuterbutter
with pork steak and homemade
herb butter | CHF 28.00 |
| Täglich frisch dem Suppentopf
fresh from the soup pot | CHF 10.00 |
| Gemüsegerstensuppe
Gerste, Gemüsewürfel und Steinpilze
Barley Soup, vegetables and boletus mushrooms | CHF 12.00
V |
| + Nidwaldner Chäswürstli
with cheese sausage | CHF 6.00 |

Warme Küche und Klassiker

Hot dishes and classics

Chicken Reuben Sandwich CHF 26.50

Pouletfleisch, Käsecreme Senfmayo

Sauerkraut im knusprigen Brot

Mit Pommes

Chicken Reuben Sandwich, cheese spread, mustard mayonnaise and sauerkraut, Golden Fries

Engelberger Stunggis CHF 29.50

Eintopf mit Rindskopfbacken,

G L

Kalbsspeck, Gemüse und Kartoffel

Beef stew with veal bacon, vegetable and potatoes

Zartes Schweinshalssteak CHF 31.00

Kräutersauce, Maisgalette und Ratatouille

Slow cooked pork steak with herbsauce, ratatouille and a slice of corn polenta

Frische Troffie CHF 24.00

Bio-Gotthardpilze, Kürbiswürfel,

V VG*

Winter Portulak und Sbrinz AOP

Fresh pasta with organic Gotthard Mushrooms pumpkin, winter purslane and Sbrinz AOP

**Alpenbratwurst mit Zwiebelsauce
und Golden Fries** CHF 22.50

L

Alp Bratwurst with onion sauce
and Golden fries

Chicken Nuggets Golden Fries CHF 19.50

Chicken Nuggets with Golden Fries

L

Portion Golden Fries CHF 9.50

Serving of Golden Fries

V G L VG

Kindermenüs

Kids Menus

Pasta mit Tomatensauce Pasta with tomatoe sauce	CHF 12.00 VG L
Nidwaldner Käsewüstli und Golden Fries Cheessausage and Fries	CHF 15.00
Kinderportion Chicken Nuggets mit Golden Fries chicken nuggets with Golden Fries	CHF 14.00 L

Desserts

Desserts

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschgenkompott Kaiserschmarren wtih home made plum compote	CHF 13.50
Hausgemachte Alpstubli Creme-Schnitte Home made Cremeschnitte	CHF 9.50
Hausgemachte Wähen Home made fruit pie	CHF 7.00
+ Mit Rahm With whipped cream	CHF 8.50

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 **VG** Auf Anfrage 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 **VG** Vegan on request

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

Gemüse	Mundo Rothenburg
Schweizer Brot	Christen Beck, Buochs CH und Romer's Hausbäckerei CH
Fleisch und Geflügel ausschliesslich schweizer Fleisch und Geflügel	Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen und Merat Rothenbug
Lachs	Zucht, Norwegen

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1 % VAT.