

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.

**Wir servieren unsere Speisen von 11.00 – 15.15/16.15**  
**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.

**We serve our food from 11 a.m. to 3:15 p.m./ 4:15 p.m**  
**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

von **Heisses Ciabatta-Sandwich** CHF 13.50  
9–10.30h **Brie und Schinken, Senfbutter**  
**und kaltgerührten Preiselbeeren**  
from 9 to Hot ciabatta sandwich with brie and ham,  
10.30 a.m. mustard butter, and lingonberries relish

---

**Trübseeplättli** CHF 29.50  
**Einheimische Fleisch- und**   
**Käseprodukte mit**  
**hausgemachtem Feigensenf**  
Trübsee platter  
local cured meats and cheese specialties  
with homemade fig mustard

**Äpler-Flammkuchen mit Crème** CHF 19.50  
**Fraîche, Zwiebeln, Speck und Sbrinz AOP**  
Äplertarte flambée with crème fraîche, onion,  
bacon and Sbrinz AOP

**Vegi-Flammkuchen mit Crème** CHF 21.50  
**Fraîche, Zuccetti, Cherrytomaten,**   
**Winterportulak und Stracciatella di Burrata**  
Vegetarian tarte flambée  
with crème fraîche, cherry tomatoes, zucchini,  
winter purslane and stracciatella di burrata

**Hauslachs-Flammkuchen** CHF 23.50  
**mit Crème Fraîche, hausgeräuchertem Lachs**  
**vom Jochpass, Cherrytomaten und Zwiebeln**  
Smoked salmon tarte flambée  
with crème fraîche, smoked salmon from  
Jochpass, cherry tomatoes, and onions

# Salate und Suppen

## Salads and soups

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Bunter Saisonsalat<br/>mit frischem Gemüse und Kernen</b><br>Mixed seasonal salad<br>with fresh vegetables and seeds                                  | CHF 11.00<br><b>V L G VG*</b> |
| <b>Winterliche Salatschüssel<br/>mit frischem Gemüse und Kernen</b><br>Mixed salad bowl<br>with fresh vegetables and seeds                               | CHF 17.50<br><b>V L G VG*</b> |
| + <b>Sbrinz AOP, Speck und Ei</b><br>Sbrinz AOP, bacon and egg   | CHF 20.50<br><b>L G</b>       |
| + <b>Pulled Pork Burger,<br/>Brioche Bun, Coleslaw-Salat<br/>mit Preiselbeeren</b><br>Pulled pork burger,<br>brioche bun, coleslaw<br>with lingonberries | CHF 26.50                     |
| <b>Täglich frisch aus dem Suppentopf<br/>frisch aus dem Suppentopf</b><br>Soup oft the day   | CHF 10.00                     |
| + <b>1 Paar Käsewurstli<br/>von der Stalder Metzgerei in Ennetbürgen</b><br>A pair of cheese sausages<br>from Stalder Butchery in Ennetbürgen            | CHF 7.00                      |

# Warme Küche und Klassiker

Hot dishes and classics

**Pulled Pork Burger mit Golden Fries** CHF 26.50

**Brioche Bun, Coleslaw-Salat mit Preiselbeeren**

Pulled pork burger, brioche bun, coleslaw with  
lingonberries and golden fries

**Dünn geschnittenes Siedfleisch** CHF 25.00

**vom Rind mit Kartoffel-Lauchragout** 

**und frischem Meerrettich**

Thinly sliced boiled beef with potato-leek  
ragout and fresh horseradish

**Ghackets & Hörnli** CHF 24.00

**mit Apfelmus und Sbrinz AOP**

Swiss-style minced beef with pasta,  
applesauce and Sbrinz AOP

**Alpenbratwurst mit Zwiebelsauce** CHF 22.50

**und Golden Fries**

Alpine bratwurst with onion gravy  
and golden fries

**Hausgemachte Gulaschsuppe** CHF 21.50

**Rinds-Ragout, Peperoni, Kartoffeln,** 

**Gemüse und Crème Fraîche**

Homemade goulash soup with beef ragout, bell  
peppers, potatoes, vegetables and crème fraîche

**Cremige Kartoffelgnocchi** CHF 24.50

**mit Schwarzwurzeln, Federkohl**  

**und Haselnüssen aus dem Piemont**

Creamy potato gnocchi with black salsify,  
kale and hazelnuts from Piedmont

**Chicken Nuggets mit Golden Fries** CHF 20.50

Chicken nuggets with golden fries



 **G\* Glutenfrei auf Anfrage – Gluten Free on request**

# Kindermenüs

## Kids Menus

<b>Pasta mit Tomatensauce</b> Pasta with tomato sauce	CHF 12.00 <b>L</b>
<b>Käsewurstli und Golden Fries</b> Cheese sausages with golden fries	CHF 15.00
<b>Kinder Chicken Nuggets mit Golden Fries</b> Kids' chicken nuggets with golden fries	CHF 14.00 <b>L</b>
<b>Portion Golden Fries</b> Serving of golden fries	CHF 10.00 <b>VG L G</b>

# Desserts

## Desserts

<b>Kaiserschmarren</b> <b>mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> Shredded pancake with plum compote	CHF 13.50
<b>Hausgemachte Alpstubli Creme-Schnitte</b> Homemade Alpstubli mille-feuille	CHF 9.50
<b>Hausgemachte Wähen</b> Home made fruit pie	CHF 7.00
<b>+ Mit Rahm</b> 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  
Romer's Hausbäckerei CH  
HIESTAND Schweiz AG

**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.