

Eifach
guäd.

Alpstübl
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 Firmenanslass,
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 |
| 9-10.30 h | Brie und Schinken, Senfbutter und kaltgerührten Preiselbeeren | |
| from 9 to 10.30 a.m. | Hot ciabatta sandwich with brie and ham, 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 | L |

| | |
|---|-----------|
| Älpler-Flammkuchen mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck und Sbrinz AOP | CHF 19.50 |
| Älplertarte flambée with crème fraîche, onion, bacon and Sbrinz AOP | |

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

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

Salate und Suppen

Salads and soups

**Bunter Saisonsalat
mit frischem Gemüse und Kernen** CHF 11.00

Mixed seasonal salad
with fresh vegetables and seeds

V L G VG*

**Winterliche Salatschüssel
mit frischem Gemüse und Kernen** CHF 17.50

Mixed salad bowl
with fresh vegetables and seeds

V L G VG*

+ **Sbrinz AOP, Speck und Ei** CHF 20.50
Sbrinz AOP, bacon and egg

L G

+ **Pulled Pork Burger,
Brioche Bun, Coleslaw-Salat
mit Preiselbeeren** CHF 26.50
Pulled pork burger,
brioche bun, coleslaw
with lingonberries

**Täglich frisch aus dem Suppentopf
frisch aus dem Suppentopf** CHF 10.00
Soup oft the day

+ **1 Paar Käsewurstli
von der Stalder Metzgerei in Ennetbürgen** CHF 7.00
A pair of cheese sausages
from Stalder Butchery in Ennetbürgen

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

Dünne geschnittenes Siedfleisch CHF 25.00

vom Rind mit Kartoffel-Lauchragout

G

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

L G*

Alpine bratwurst with onion gravy and golden fries

Hausgemachte Gulaschsuppe CHF 21.50

Rinds-Ragout, Peperoni, Kartoffeln,

G

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

G L

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

L

G* Glutenfrei auf Anfrage - Gluten Free on request

Kindermenüs

Kids Menus

Pasta mit Tomatensauce CHF 12.00
Pasta with tomato sauce 

Käsewürstli und Golden Fries CHF 15.00
Cheese sausages with golden fries

Kinder Chicken Nuggets mit Golden Fries CHF 14.00
Kids' chicken nuggets with golden fries 

Portion Golden Fries CHF 10.00
Serving of golden fries 

Desserts

Desserts

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschgenkompott CHF 13.50
Shredded pancake with plum compote

Hausgemachte Alpstubli Creme-Schnitte CHF 9.50
Homemade Alpstubli mille-feuille

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 **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 | Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen und Merat |
| Fleisch und Geflügel | Rothenbug |
| Lachs | Zucht, Norwegen |
| Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. | All prices incl. 8.1 % VAT. |