

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

Aperitif and tarte flambée

Trübseeplättli CHF 29.50

Einheimische Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit hausgemachtem Feigensenf

Local cured meats and cheese specialties with homemade fig mustard

Äpler-Flammkuchen CHF 19.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Alp Sbrinz

Alp-style tarte flambée with crème fraîche, onions, bacon and Alpine Sbrinz

Vegi-Flammkuchen CHF 21.50

Crème fraîche, Zucchetti, Rucola und Stracciatella di Burrata



Vegetarian tarte flambée with crème fraîche, courgette, rocket and stracciatella di burrata

Forellen-Flammkuchen CHF 24.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Cherrytomaten, geräucherte Forelle und Meerrettich

Trout tarte flambée with crème fraîche, onions, cherry tomatoes, smoked trout and horseradish

Salate & Fitnesssteller

Salads and fitness plates

- | | |
|--|-------------------------------|
| Bunter Sommersalat
mit frischem Gemüse, Nüssen
und Kernen
Mixed salad with fresh
vegetables, nuts and seeds | CHF 12.00
V L G VG* |
| Wurst-Käse-Salat
mit Alpkäse vom Engelbergertal
Swiss sausage and cheese salad
with Alpine cheese | CHF 19.50
G |
| Sommerlicher Couscous Salat
mit geräucherter Forelle,
Kräutersalat und Salzzitrone
Couscous salad with smoked trout,
herb salad and preserved lemon | CHF 25.00 |
| Bunter Fitnesssteller
mit frischem Gemüse, Nüssen und Kernen
Colorful salad plate
with fresh vegetables, nuts and seeds | CHF 18.00 |
| + mit Alp Sbrinz, Speck und Ei
with Alpine Sbrinz, bacon and egg | CHF 21.50 |
| + mit Egli-Fischknusperli
aus Raron VS mit Sauce Tartar
with crispy perch from Raron VS
and tartar sauce | CHF 32.50 |

Warme Küche & Klassiker

Hot dishes and classics

Tagessuppe Täglich frisch aus dem Suppentopf Soup of the day	CHF 10.00
+ Käsewurstli cheese sausages	CHF 7.00
Egli-Fischknusperli aus Raron VS mit Sauce Tartar und Golden Fries Crispy perch from Raron VS with tartar sauce and golden fries	CHF 32.50
Osso Buco Ravioli mit Blumenkohl, Alp Sbrinz und Brotknusper Osso buco ravioli with cauliflower, Alpine Sbrinz and crispy breadcrumbs	CHF 26.00
Kartoffelgnocchi mit Morcheln, Spinat und Kefen Potato gnocchi with morels, spinach and snow peas	CHF 24.50 VG L
Rosa gebratenes Rindsflanksteak mit Chimichurri und cremiger Polenta Pink-Grilled flank steak with chimichurri and creamy polenta	CHF 38.50 G
Alpenbratwurst mit Zwiebelsauce und Golden Fries Alpine bratwurst with onion gravy and golden fries	CHF 22.50 L G*
Chicken Nuggets mit Golden Fries Chicken nuggets with golden fries	CHF 21.00 L

Kindermenüs

Kids Menu

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

Desserts

Desserts

Bei schönem Wetter ist unsere Gelateria mit über 8 Glacesorten geöffnet

When the weather is nice, our gelateria is open and offers more than 8 flavors of ice cream.

Hausgemachte Alpstubli Crèmeschnitte Homemade Alpstubli mille-feuille	CHF 9.50
Caramelköpflli mit Rahm Caramel flan with whipped cream	CHF 11.00 G
Hausgemachte Wähen Homemade fruit tart	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 **G** Glutenfrei auf Anfrage

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 **G** Gluten Free 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

Brot & Backwaren	Schweiz
Fleisch & Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz, Zucht

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1 % VAT.