



Traube Restaurant & Hotel

MENÜVORSCHLÄGE

ab 10 Personen



**CHÜGELER'S
MENÜ**

Häpli-Tavolata

Geräuchte Pouletbrust, Rohschinken, Parmesanbruch
marinierte Oliven und getrocknete Tomaten, Falafel mit orientalischem Dip,
Blätterteigschnecken mit Frischkäsefüllung und Appenzeller Tschips

Weissweinschaumsuppe

begleitet von einem Frischkäse-Kresse-Bällchen
auf einem Randentartar

Pikanter Couscous-Salat

mit Peperoni, Avocado, frischen Früchten und Kräutern
kleiner Pouletspiess mit Curry-Sesammarinade

Zart und würzig

Kalbsschulterbraten an einer rassig-sämigen Rotwein-Kräutersauce
Prosecco-Mascarpone-Isotto und Saisongemüse

Landsgmeendchrempfli

Leichte Mascarpone-Crème mit Landsgmeendchrempfli-Stücken
Birnenkonfit und ein Schluck Vielle Poire Doux

97.50

Aperitif-Häppli

Appenzeller Tschipps von der Brauerei Locher (nature, Paprika, Rosmarin)

Falafel mit orientalischer Creme fraiche

Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip

Tomate-Mozzarella Spiesse

Blätterteig-Schnecken mit Frischkäsefüllung

Käsefladen

Appenzeller Käse

Urnäscher Brie

Appenzeller Pantli aufgeschnitten

Mostbröckli

Rohschinken

Geräuchte Pouletbrust

Anti-Pasti (diverses Eingelegtes und Parmesanbruch)

Unsere Aperitif-Speisen werden auf grossen Platten / Tellern in Büffetform serviert und eignen sich deshalb ideal auch als Steh-Apero.

Der Preis wird je nach Auswahl berechnet.

Z'Vieri-Plättli

Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Pantli, Appenzeller Käse, Urnäscher Brie
Brot und Butter
als Apéro für 4 Personen

27.50

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Safran und Popcorn	10.50
Proseccoschaumsuppe mit Randenchips	10.50
Kartoffelcremesuppe mit Mostbröcklitartar	12.50
Pastinaken-Cremesuppe mit gebackenem Brie	11.50
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Peperonischaum	9.50
Apfel-Calvadossuppe	9.50
Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube	6.50
Gemüsebouillon mit Flädli	6.50
Gemüsebouillon mit Ei	6.50

Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Blatt- oder gemischter Salat mit Beilage (würzige Blätterteigstangen, gebackener Brie, Nüsse, Früchte, Ei, Speck)	8.50-12.50
Hausgemachte Dressing zur Auswahl: Französisch, Italienisch, Kräuter und Waldbeeren	
Quinoa-Salat mit Früchten und frischen Kräutern	11.50
Gemüsetatar	15.50
Couscous-Salat mit Peperoni, Avocado, frischen Kräutern und Sprossen	12.50
Caesar-Salat Appenzell – Lattichsalat mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	14.50
Pikant mariniertes Pouletspiesschen mit Zitronengras verfeinert dazu ein Saisonsalat mit Orangendressing	15.50
Dreierlei Käse mit pikantem Birnensenf und Brot	17.50
Z'Vieri-Plättli in die Mitte zum Teilen (für 2 Personen)	27.50

Hauptgänge Fleisch

Bratwurst mit Rotweinsauce und Röstzwiebeln dazu eine feine Rösti	25.50
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus	25.50
Rindsfiletmedaillons im Kräuter-Speckmantel an leichter Balsamico-Thymiansauce	46.50
Rindsroulade gefüllt mit Mostbröcklibrät an einer feinen Rotweinsauce	33.50
Gespickter Rindsbraten	29.00
Zarter Kalbsnierstückbraten an leichter Kräutersauce	47.50
Kalbsschulterspitzbraten an Rotweinsauce	36.50
Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce	37.00
Kalbssteak im Kräutermantel an einer feinen Rotweinsauce	48.50
Schweinsfilet mit Spinat-Käsefüllung	38.50
Schweinschnitzel an Champignonsauce	26.50
Zarter Schweinsnierstückbraten an rassiger Rotweinsauce	26.50
Gebratene Pouletbrust an sämiger Champignonsauce	29.50
Pouletbrust-Roulade mit Frischkäse gefüllt dazu eine Apfelsauce	31.50

Wählen Sie zu Ihrem Gericht eine Beilage:

Spätzli natur, Kräuterspätzli, Käsespätzli, Nudeln
Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit Creme fraiche, Rösti,
Kartoffelschmarren, Kartoffelstock
Naturreis, ein sämiger Risotto (Weisswein, Tomaten oder Randen)

Zu jedem Hauptgericht wird saisonales Gemüse serviert.

Hauptgänge Vegetarisch

Gebackener Randen auf Linsen Dal	27.50
Falafel auf orientalischem Gemüseragout	26.50
Käsespätzli mit Apfelmus	24.50

Oder wählen Sie ein Gericht aus unserer aktuellen Speisekarte auf der Webseite.

Desserts

Tartelett nach Saison	12.50
Duett vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert	10.50
Schokoladen-Parfait im Duo	13.50
Zimtkuchen mit Zitronengras-Parfait	12.50
Tiramisu im Weckglas	13.50
Nougatcreme	10.20
Appenzeller Biber-Parfait	13.50
Schoggi-Haselnusskuchen auf Vanillecreme-Spiegel	9.50
Schoggi-Haselnusskuchen	6.50
Gebrannte Creme	6.50
Apfel-Moussecreme mit Nusskrokant	8.50
Mascarponecreme mit Thymian	9.50
Schokoladencreme mit Birnen	9.50
Frischer Früchtekuchen	6.50

Stöbern Sie auch in unserer saisonalen aktuellen Dessertkarte!

Dessertbuffet

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein feines Dessertbuffet zusammen.
Preis je nach Auswahl.

Kinder-Menü's

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse, Ketchup und Mayonnaise	14.50
Bratwurst-Rädli mit Rotweinsauce und Gemüserösti	14.50
Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Nudeln oder Spätzli	14.50
Käsespätzli mit Apfelmus	14.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt. Deklaration und Herkunft Fleisch: Schweiz.

Informationen für Bankette

Liebe Gäste

Es freut uns, Sie mit Ihrer Gruppe bei uns in der Traube «wöllkomm» zu heissen und kulinarisch zu verwöhnen. Lassen Sie sich für Ihr Wunschmenü von unseren zahlreichen Menüvorschlägen inspirieren. Gerne dürfen Sie auch eigene Vorschläge mit einbringen oder von uns beraten lassen. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Anlassplanung gerne soweit uns dies möglich ist.

Damit wir uns optimal auf Ihren Anlass vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 7 Tage vor Anlass bekannt zu geben und uns mindestens 5 Tage vor Anlass die Personenanzahl mitzuteilen. Bei Abweichungen erlauben wir uns, Ihnen 50% des Menüpreises der fehlenden Personen in Rechnung zu stellen. Eine Ausnahme gilt bei Trauerfeierlichkeiten. Für Kinder unter 12 Jahren verrechnen wir für das gewählte Menü den halben Preis. Gerne dürfen Sie für Kinder auch ein spezielles Kindermenü auswählen.

Ab 50 Personen steht Ihnen unser Saal, ab 100 Personen die komplette Traube exklusiv zur Verfügung, soweit dies mit dem alltäglichen Geschäft vereinbar ist.

Für eine persönliche Besprechung und Beratung bitten wir Sie um vorgängige Terminvereinbarung 071 787 14 07 oder info@traube-appenzell.ch. Eine Besprechung und Beratung ist im Menüpreis inbegriffen.

Unsere regulären Öffnungszeiten:

Montag 9-22
Dienstag 9-22
Mittwoch Ruhetag
Donnerstag 9-22
Freitag 9-22
Samstag 9-22
Sonntag 9-21

Bei Feierlichkeiten gelten folgende Öffnungszeiten:

Letzte Runde: 24:00 Uhr
Lokal verlassen bis spätestens: 01:00 Uhr

Auf vorgängige Anfrage (7 Tage vor Anlass) kann die Öffnungszeit um eine Stunde verlängert werden. Eine Verlängerung bedarf die Zustimmung des Betreibers. Die getroffene Vereinbarung wird schriftlich in der Offerte festgehalten. Ab 01.00 Uhr wird für die verlängerte Öffnungszeit ein Pauschalbetrag von CHF 250.00 fällig und es gilt dann folgende Schliessungszeit:

Letzte Runde: 01:00 Uhr
Lokal verlassen bis spätestens 02:00 Uhr

DJ und Live-Musik sind ab 23.00 Uhr auf angemessenen Lautstärke zu reduzieren. Um 01.30 Uhr ist die Musik auszuschalten, die Feierlichkeiten sind zu beenden und das Lokal ist bis spätestens 02:00 Uhr zu verlassen.

Mittagsanlässe müssen die Räumlichkeiten bis 16.00 Uhr verlassen, damit diese wieder für den Abendservice bereitgestellt werden können.

Unser Gastraum ist liebevoll je nach Saison dekoriert. Auf Anfrage und gegen Aufpreis können wir für Sie eine anlassangepasste Dekoration organisieren. Sie dürfen aber selbstverständlich auch Ihre eigene Tisch-Dekoration mitbringen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass Sie für die Bereitstellung der Deko selbst verantwortlich sind. Die Dekoration ist nach Anlass wieder mitzunehmen, spätestens aber am nächsten Morgen abzuholen. Wird die Dekoration nicht fristgerecht abgeholt, wird für die korrekte Lagerung keine Garantie übernommen. Eine allfällige Entsorgung wird in Rechnung gestellt.

Bei einer Reservation/Buchung stimmen Sie den allgemeinen Geschäftsbedingungen der EpAI GmbH zu. Einlesbar auf unserer Webseite: [AGB](#)

Wir freuen uns auf einen schönen Anlass mit Ihnen!

Nadja & Peter Inauen mit Team

Traube Restaurant & Hotel

Marktgasse 7

9050 Appenzell

info@traube-appenzell.ch

www.traube-appenzell.ch

+41 71 787 14 07