

**Unser
Essen.**

Apéro und Flammkuchen

Aperitif and tarte flambée

Trübseeplättli CHF 26.50

**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 Alp Sprinz**

Äplertarte flambée

with crème fraiche, onion,

bacon and Alp Sprinz

Vegi-Flammkuchen CHF 18.50

**mit Crème Fraiche, Cherrytomaten,
Zwiebeln und frischem Spinat**



Vegetarian tarte flambée

with crème fraiche, cherry tomato,

onion and fresh spinach

Hauslachs-Flammkuchen CHF 22.50

**mit Crème Fraiche, in unserem
Oklahoma Grill geräuchertem Hauslachs,
Cherrytomaten und Zwiebeln**

Smoked salmon tarte flambée

with smoked salmon from

our oklahoma grill,

crème fraiche and onion

Salate und Fitnesssteller


Salads and fitness plates

- | | |
|---|-------------------------|
| Bunter Saisonsalat
mit frischem Gemüse und Kernen
Mixed salad with fresh vegetables
and seeds | CHF 10.50
V L |
| Wurst-Käse Salat
mit Alpkäse vom Untertrübsee
Swiss sausage and cheese salad | CHF 17.00 |
| Bunte Salatschüssel
mit frischem Gemüse und Kernen
Colourful salad bowl with
fresh vegetables and seeds | |
| + mit Sbrinz, Speck und Ei
with Sbrinz cheese, bacon and egg | CHF 20.00 |
| + mit hausgemachten
Felchenknusperli vom
Vierwaldstättersee und Tartarsauce
with crispy pieces of whitefish from
Lake Lucerne and sauce tartar | CHF 28.50
L |
| + mit niedergegartem Schweinshalssteak
und hausgemachter Kräuterbutter
with pork steak and homemade
herb butter | CHF 26.00 |
| + mit Alpstubli Pouletbrot
mit Eisbergsalat, Speck
und Chipottlemayo
Alpstubli Chicken-Bread
with lettuce, bacon
and chipotle mayo | CHF 26.00 |


Warme Küche und Klassiker

Hot dishes and classics

Aus dem Suppentopf CHF 10.00
fresh from the soup pot

**Hausgemachte Felchenknusperli
aus dem Vierwaldstättersee,
mit hausgemachter Tartarsauce
und Golden Fries** CHF 28.50 
Homemade crispy pieces of whitefish
with tartar sauce and golden fries

**Alpstubli Pouletbrot mit
Eisbergsalat, Speck,
Chipottlemayo und Golden Fries** CHF 26.00
Alpstubli Chicken-Bread with lettuce,
bacon and chipotle mayo

**Äplermagronen-Ravioli mit
Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus** CHF 24.00 
Traditional Swiss cheese ravioli with
potato, onion and apple puree

**Niedergegartes Schweinshalssteak
mit hausgemachter Café-de-
Paris-Sauce, bunter Gemüsepfanne
und Frühlingkartoffeln** CHF 26.00
Pork Steak with homemade Café de Paris sauce,
colourful vegetable and spring potato

**Bunte Gemüsepfanne und
Frühlingskartoffeln
mit Spinat und Tomaten** CHF 21.00
V G L VG
Colorful vegetable and spring potatoes
with spinach and tomatoes

**Alpenbratwurst mit Zwiebelsauce
und Golden Fries** CHF 21.50
Alp Bratwurst with onion sauce
and Golden fries

Chicken Nuggets Golden Fries CHF 19.50
Chicken Nuggets with Golden Fries

Portion Golden Fries CHF 9.50
Serving of Golden Fries
V G L VG

Kindermenüs

Kids Menus

Pasta mit Tomatensauce CHF 11.00
Pasta with tomatoe sauce
V L

**2 Stück Felchenknusperli
mit Golden Fries und Tartarsauce** CHF 12.00
L
2 pieces of homemade crispy
pieces of whitefish
with tartar sauce and Golden Fries

**3 Stück Chicken Nuggets
mit Golden Fries** CHF 12.00
3 pieces of chicken nuggets
with Golden Fries

Desserts

Desserts

- | | |
|---|-----------|
| Alpstubli Coupe | CHF 12.50 |
| Haselnussglace, Vanilleglace
und Heidelbeer-Joghurt mit Rahm und Cranola | |
| Hazelnut ice cream, vanilla ice cream
and blueberry yoghurt with cream and cranola | |
| Tagesdessert | CHF 6.00 |
| Daily dessert | |
| 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

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

Produkte und Lieferanten

Products and Suppliers

In unserem Alpstubi 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 Alpstubi 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

Kalbfleisch Schweiz ®

Veal Switzerland ®

Rindfleisch Schweiz ®

Beef Switzerland ®

Geflügel Schweiz ®

Poultry Switzerland ®

Schweinefleisch Schweiz ®

Pork Switzerland ®

Felchenfilets Schweiz,
Vierwaldstättersee

Whitefish fillets Switzerland,
Lake Lucerne

Lachs Schottland

Salmon Scotland

Trockenfleisch, Wurstwaren,
Schinken Schweiz ®

Dried meat, sausages,
ham Switzerland ®

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

All prices incl. 7.7% VAT.