



## Speisekarte

### Öffnungszeiten

Montag - Samstag 09.00 - 23.30 Uhr  
Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr

### warme Küche

11.30 - 14.00 Uhr & 17.30 - 21.30 Uhr  
11.00 - 14.00 Uhr

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können informiert sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration: Unser Fleisch beziehen wir vom Dorfmetzger Luginbühl Wattenwil  
Schwein, Rind, Poulet: Schweiz  
Pferd: Kanada Trämeler Metzgerei Bern  
Regionales Gemüse und Salate: Feller Thierachern

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16- Jährige.  
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18- Jährige.

alle Preise inkl. 8.1% MWST

Ihre Gastgeber  
ds Trube-Team

Blumensteinstrasse 46  
3665 Wattenwil

Tel. 033 356 00 46  
[www.traube-wattenwil.ch](http://www.traube-wattenwil.ch)  
[restaurant@traube-wattenwil.ch](mailto:restaurant@traube-wattenwil.ch)

Sandrine Zaugg  
Mettlepinte GmbH



## Borspeise

### Salat

<b>Grüner Salat</b>	8.50
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
<b>Gemischter Salat</b>	10.50
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
<b>Kleiner grüner Salat</b>	7.00
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	9.00
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	

### Suppe

<b>Tomatensuppe</b>	7.00
Hausgemachte Tomatensuppe mit Rahm	
<b>Bouillon mit Croutons</b>	6.00
<b>Bouillon mit Ei</b>	7.50



## Fleischgerichte

### Vom Schwein

	Ganzes	Halbes
<b>Rahmschnitzel</b> 2 Schnitzel an sämiger Rahmsauce mit Pilzen, garniert mit Ananas, Pfirsich und Rahm Beilage nach Wahl	26.50	22.50
<b>Paniertes Schnitzel</b> 2 panierte Schnitzel garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	26.50	22.50
<b>Cordon Bleu</b> Gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse, garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	29.50	
<b>Walliser Steak</b> Überbacken mit Tomaten und Raclettekäse garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	28.00	
<b>Steak</b> Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	26.50	

**Beilagen:** Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



## Vom Rind

<b>Rinds Entrecôte</b>	<b>37.50</b>
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	
<b>Rinds Entrecôte Stroganoff</b>	<b>38.00</b>
Entrecôte Würfel an Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Peperoni, Gurken und Zwiebeln Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	

## Vom Pferd

<b>Trämeler Steak 300 Gramm</b>	<b>36.00</b>
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	
<b>Trämeler Steak 200 Gramm</b>	<b>32.00</b>
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	

**Beilagen:** Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



## Vom Huhn

<b>Pouletbrust</b>	28.00
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter Beilage nach Wahl	
<b>Pouletflügeli</b>	2.40
ab 4 Stk.	pro Stk.
<b>Chickennuggets</b>	1.80
ab 4 Stk.	pro Stk.
<b>Schnitzelbrot</b>	9.50
Warmes Sandwich mit paniertem Poulet Schnitzel Sauce nach Wahl: Knoblauch, Curry, Tartar und Cocktail	

**Beilagen:** Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



## **T**asta

<b>Nudeln Bolognese</b>	19.50
Hausgemachter Tomatenrindsfleischsauce mit Nudeln	
<b>Nudeln Napoli</b>	17.50
Hausgemachter Tomatensauce mit Nudeln	
<b>Nach Wunsch mit Reibkäse</b>	



## Vegetarisch

<b>½ Käsekuchen mit grünem Salat</b>	<b>17.50</b>
Warmer hausgemachter Käsekuchen Garniert mit grünem Salat an Haussauce	
<b>Gemüseschnitzel</b>	<b>23.50</b>
Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	

**Beilagen:** Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



## Traube Burger

<b>Klassik Burger</b>	<b>20.00</b>
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Andalouse (pikant) mit Pommes Frites	
<b>Cheese Burger mit Speck</b>	<b>23.50</b>
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Speck, Raclettekäse, Zwiebel, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Andalouse (pikant) mit Pommes Frites	
<b>Cheese Burger Ananas Curry</b>	<b>23.50</b>
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Ananas, Raclettekäse, Zwiebel, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Curry mit Pommes Frites	





## Getränke

### Mineral offen

	2dl.	3dl.	5dl.
Mineral mit Kohlensäure	2.80	4.00	5.20
Cola	2.80	4.00	5.20
Citro	2.80	4.00	5.20
Sinalco	2.80	4.00	5.20
Grapefruit	2.80	4.00	5.20
Rivella rot/blau	2.80	4.00	5.20
Eistee	2.80	4.00	5.20
Apfelschorle	2.80	4.00	5.20
	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1 Liter</b>
Hahnewasser	0.50	1.00	3.00

### Mineral Flaschen & Fläschli

Mineral mit/ohne Kohlensäure	<b>1 Liter</b>	9.50
Mineral süss	<b>1.5 Liter</b>	13.50
Cola Zero	33cl.	4.80
Rivella blau	33cl.	4.80
Mineral ohne Kohlensäure	33cl.	4.80
Schweppes Indian Tonic	20cl.	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20cl.	4.90
Michel Orangensaft	20cl.	5.00
Sanbitter	20cl.	4.90
Trojka Energy	25cl.	5.00



## Warme Getränke

### Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee Crème	4.30
Espresso	4.30
Doppelter Espresso	4.90
Schale	4.40
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Kaffee Fertig	6.10
Kaffee Lutz	6.10
Kaffee Baileys	6.80
Kaffee Sitewage	8.80
Flämmli	8.60
Diverse Tee	4.30
Tee Rum	6.10
Tee Wy	5.30
Punsch ohne Alkohol	4.30
Fröschli	6.10
Schoggi	4.50
Ovo	4.50



## Bier

### Bier Offen

Herrgöttli	2dl.	4.00
Stange	3dl.	4.40
Chübu	5dl.	6.00

### Flaschenbier

Gurten Lager	50cl.	5.90
Feldschlösschen	50cl.	5.90
Bügelbrau	50cl.	5.90
Schneider Weisse	50cl.	6.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	50cl.	5.90
Ramseier Suure Moscht	50cl.	6.00
Ramseier Suure Moscht Alkoholfrei	50cl.	6.00
Alpenperle Rugenbräu	33cl.	4.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl.	4.80



## Spirituosen

Aperol Spritz	15.0% Vol.	6cl.	8.50
Martini weiss	15.0% Vol.	4cl.	5.90
Cynar	16.5% Vol.	4cl.	6.00
Campari	23.0% Vol.	4cl.	6.00
Appenzeller	29.0% Vol.	4cl.	6.00
Baileys	17.0% Vol.	4cl.	6.00
43 Licor	31.0% Vol.	4cl.	6.00
Kirsch	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Zwetschgen	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Chrüter	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Williams	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Pflümli	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Uelis Wacholder	37.5% Vol.	4cl.	5.00
Bätzi	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Williamine	43.0% Vol.	4cl.	7.00
Apricotin	43.0% Vol.	4cl.	7.00
Vieille Prune	41.0% Vol.	4cl.	7.00
Vieille Poire	41.0% Vol.	4cl.	7.00
Grappa	40.0% Vol.	2cl.	7.00
Grappa Bardo	40.0% Vol.	2cl.	9.00



## Weinkarte

### Offenweine

	1dl.	2dl.	3dl.	5dl.
<b>Weisswein</b>				
Yvorne	4.60	9.20	13.80	22.00
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	20.00
<b>Roséwein</b>				
Oeil de Perdrix	4.10	8.20	12.30	19.50
<b>Rotwein</b>				
Salvagnin	3.90	7.80	12.00	18.50
Epesses	4.70	9.40	14.10	22.50
Dôle	4.20	8.40	12.60	20.00
Primitivo Puglio	4.60	9.10	13.80	21.50



## Flaschenweine

### Weinbeschreibung

**Aigle rouge „Le bec d'Aigle“ 37.00 Jeninser Blauburgunder AOC 38.00**

„Das Weinanbaugebiet in Aigle umfasst 132 ha, davon werden 22 ha für den Pinot Noir verwendet. Der Rebberg liegt an einer geschützten Lage, die hervorragende klimatische und geografische Bedingungen bietet. Der Winzer Alexandre Favre keltert mit viel Liebe und Hingabe einen fruchtigen und harmonischen Rotwein, der jedes Jahr von neuem begeistert.“

**Region inkl. Ursprungsbez.:**  
Chablais AOC

**Traubensorten:**  
Pinot noir, Gamay

**Jahrgang:** ohne Jahrgang  
**Flaschengrösse:** 70 cl  
**Land:** Schweiz

Frische rote Früchte wie rote Johannisbeere und Himbeere prägen den Duft. Im Gaumen frisch, saftig und fruchtig. Trinkiger Wein mit einem feingliedrigen Körper.

**Region inkl. Ursprungsbez.:**  
Graubünden AOC

**Traubensorten:**  
Pinot noir

**Jahrgang:** ohne Jahrgang  
**Flaschengrösse:** 75 cl  
**Land:** Schweiz



## Le Blagueur

30.00 Bruma Rossa

30.00

Der kräftig Humagne verbindet sich mit den eleganten Pinot noir und Diolinoir, dem nach Kirschen duftenden Cornalin und dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis.

Die Restsüsse verleiht diesem Wein seine unverschämte Süffigkeit.

### Region inkl. Ursprungsbez.:

Valais AOC

### Traubensorten:

Merlot, Cornalin, Humagne rouge, Pinot noir, Diolinoir

**Jahrgang:** ohne Jahrgang

**Flaschengrösse:** 75 cl

**Land:** Schweiz

Der Bruma Rossa ist sanft, körperreich und wurde aus den besten Barbera-Trauben hergestellt. Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Abgang ist er rund und mild, mit ausge-dehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.

### Region inkl. Ursprungsbez.:

Vino Rosso d'Italia

### Traubensorten:

Barbera

**Jahrgang:** ohne Jahrgang

**Flaschengrösse:** 75 cl

**Land:** Italien



**Solar de Becquer Crianza** 32.00

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur.

**Region inkl. Ursprungsbez.:**

Rioja DOCa

**Traubensorten:**

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha,

**Jahrgang:** ohne Jahrgang

**Flaschengrösse:** 75 cl

**Land:** Spanien