Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Verwöhnen im eigentlichen Sinn, mit aufmerksamem Service, aber auch mit sorgfältig ausgesuchten frischen Rohstoffen, feinen Speisen aus der Küche oder einem guten Tropfen Wein aus dem Keller.

Seit den Anfängen unseres kulinarischen Wirkens schenken wir der Eigenproduktion und Eigenverarbeitung sehr viel Beachtung. In unseren Metzgereiräumlichkeiten stellen wir viele Fleisch- und Wurstwaren selber her: Blut- und Leberwurst (saisonal), Bratwurst, Rauchwurst, Ofenfleischkäse, Hamburger und Hackbraten sind Eigenprodukte. Rauchwürste und geräucherter Speck räuchern wir zudem selber in unserem Räucherofen.
Für unsere hausgemachte Metzgete wird seit dem ersten Tag an selber gewurstet, stets nach den eigenen Rezepten "Grossvaters Art".
Auch das Wild wird zwar in den nahen Wäldern aufgebrochen, aber immer noch im Pelz von den Jägern geliefert. Anschliessend wird selber ausgebeint und das Fleisch fachmännisch gelagert. Wir legen grossen Wert darauf, höchstmögliche Qualität und regionale Produkte zu garantieren.

In diesem Sinne wünschen wir einen „Guten Appetit!“

Ihre Gastgeber Fam. Michel und Team

Vorspeisen

Spezialitäten

Bündnerteller	18.50
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten	19.50
Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Speck	16.50

Salate

	Kl. Portion	Norm. Portion
Saisonsalat mit Ei	6.00	8.00
Gemischter Salat	8.00	10.00
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei	9.00	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	11.00	13.00
Tomatensalat	9.50	10.50
Tomatensalat mit Fricktaler Gourmetkäse	10.00	12.00

Suppen

Tagessuppe	7.00
Kürbiscrèmesuppe	9.00
Kraftbrühe mit Flädli	7.50
Kraftbrühe mit Ei	8.50

Kraftbrühe gibt es auch gluten- und laktosefrei

Snacks

Schinkenbrot (mit Vorderschinken)	7.50
Salamibrot	7.50
Fleischkäsebrot	7.50
Bündnerfleischbrot	10.00

Hauptgerichte

Bei einigen der nachfolgenden Menus können Sie zwischen Platten- oder Tellerservice wählen.

Rind

	Tellerservice	Plattenservice
Rindsfilet „Béarnaisesauce“ Gemüsegarnitur Kroketten	**43.00**	**47.00**
Entrecôte mit Kräuterbutter Gemüsegarnitur Pommes frites	**38.00**	**42.00**

Kalb

Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur Nüdeli	**33.00**	**37.00**
Wienerschnitzel Gemüsegarnitur Pommes frites	**33.00**	**37.00**
Kalbsleberli sautiert an „Chrütlisauce“ Rösti	**32.00**	

Schwein

	Tellerservice	Plattenservice
Schweinssteak **mit Fricktaler Gourmetkäse überbacken** **Gemüsegarnitur** **Pommes frites**	**32.00**	**36.00**
Cordon-Bleu mit Fricktaler Gourmetkäse **Gemüsegarnitur** **Pommes frites**	**32.00**	**36.00**

Poulet

Schweizer Pouletbrust gebraten **mit Kräuterbutter** **Gemüsegarnitur, Pommes frites**	**28.00**	

Gönnen Sie sich etwas Besonderes. Dieses Gericht bereiten wir Ihnen ab zwei Personen zu und es wird in zwei Gängen serviert.

Châteaubriand Rindsfilet (Béarnaisesauce) **Gemüsegarnitur** **Pommes frites und Kroketten**	**pro Pers.**	**52.00**

Für den kleinen Hunger

Kalte Speisen

Hausgemachter Buurespeck geschnitten	17.50
Siedfleischsalat garn.	19.50
Bündnerteller	26.50
Wurstsalat einfach	10.00
Wurstsalat garniert	17.00
Wurst-Käse-Salat einfach	15.50
Wurst-Käse-Salat garniert	19.00

Warme Speisen

Hausgemachte Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, mit Rösti	17.50
Hausgemachte Rauchwurst nature	11.00
Schweinshalsschnitzel paniert, Pommes frites	24.00
Riesenhalssteak 600g, Kräuterbutter (Schwein)	27.00
Bauern Rösti, Speck, Käse, Spiegelei	24.00

Vegetarisch

Gemüseteller mit Röstikroketten	19.50
Pikante Randenchüechli, Gemüse, Nudeln	21.50

Herkunft des Fleisches

Kaninchen:	Familie Zwingli-Michel
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Wild:	Nur aus der Umgebung von der Jagdgesellschaft Wasserfluh-Homberg
Rind:	Schweiz (Filet, Entrecôte teilweise aus Australien, kann mit Antibiotika und Hormonen oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Poulet:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Russland

Geschichte

Elisabeth und Beat Michel-Felder haben das Restaurant Traube am 1. September 1978 übernommen. Nach erfolgreichen Anfangsjahren wurde es im Jahre 1988 vollständig renoviert und auch ausgebaut, um für jeden der vielen kleineren und grösseren Anlässe Platz bieten zu können. Seither stehen unseren Gästen im ersten Stock drei gemütliche Säle für 10-100 Personen zur Verfügung. Zudem haben wir die Möglichkeit alle Säle zu öffnen, um unsere Kapazität auf 200 Personen in einem Raum zu vergrössern.

Mit dem Hotel Traube Garni haben wir unser gastgewerbliches Schaffen noch etwas breiter gefächert. Seit September 2016 können Gäste im gegenüberliegenden modernen Hotel Traube Garni übernachten.

Leider ist Beat Michel im Februar 2019 unerwartet von uns gegangen. Beat schaute stets vorwärts. Durch seine Weitsichtigkeit war die Betriebsübernahme zu diesem Zeitpunkt bereits aufgegleist. Patrick und Margrith Michel-Müller übernehmen am 01.01.2020 den Betrieb in der zweiten Generation.

Um zu unseren Ressourcen, der Umwelt und der nachfolgenden Generation Sorge zu tragen haben wir 2021 auf den Dächern des Restaurants und des Hotels Photovoltaik Anlagen installieren lassen.

Mit dem Kauf der Liegenschaft Staffelegg haben wir in 2022 ein neues Projekt in Angriff genommen. Das Restaurant wurde komplett renoviert (ebenfalls mit einer Photovoltaik Anlage ergänzt) und im Mai 2023 neu eröffnet. Seither wird das Passbeizli Staffelegg vom Pächterpaar Jeannine Gattlen und Patrick Strasser mit viel Herzblut geführt.