

# **Willkommen im „Gasthaus zur Traube“ Jenins**

Das Patrizierhaus wurde 1832 gebaut und einst als Zollhaus genutzt. Seit 1920 ist das Haus im Besitz der Familie Zimmermann.

Ich habe das Gasthaus zur Traube im Februar 2012 übernommen und werde den Betrieb traditionsgemäss als Bündnerstübli weiterführen. Gastfreundschaft und ein guter Service stehen für mich im Vordergrund.

Unsere Weinkarte mit Weinen aus Jenins und der Bündner Herrschaft haben wir mit den Weinbauern zusammen sorgfältig zusammengestellt. Dazu servieren wir Ihnen klassische Bündner- und neuzeitliche Gerichte. Bei der Produktauswahl setzen wir auf Qualität und einheimische Produzenten.

Da ich eine gebürtige Walliserin aus Naters bin, ergänze ich die Bündner- mit Walliser Spezialitäten.

Unser Standardangebot ist bewusst klein gehalten und wird mit saisonalen Tagesangeboten ergänzt. Auf Vorreservation bieten wir Ihnen Gerichte und Menüs nach Ihrem Wunsch an. Neben unserem Bündnerstübli und Säli steht Ihnen unser Torkel von April bis Ende Oktober ab 25 bis 80 Personen zur Verfügung.

Falls Ihnen Ihr Aufenthalt bei uns gefallen hat, sagen Sie es weiter. Falls es einmal etwas geben sollte was Ihnen nicht gefallen hat, sagen Sie es uns.



**Herzlich Ihre Gastgeberin**

**Sibylle Steinkeller-Mutter mit Team**

# Speisekarte „Gasthaus zur Traube“

## Suppentopf für den kalten Magen

<b>Bündner Rieslingsuppe</b> nach altem Rezept	<b>10.00</b>
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	<b>9.50</b>

## Frisches aus dem Garten

<b>Haus-Salat</b>	<b>9.50</b>
Gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten, Hausdressing oder Essig und Öl zum selber Anmachen	

## Salatschüssel in verschiedenen Variationen

Gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten, Hausdressing oder Essig und Öl zum selber Anmachen  
Wahlweise mit:

- Frühlingsrollen (vegetarisch)	<b>20.50</b>
- Knusprig gebratenen Pouletbruststreifen (im Teig)	<b>21.50</b>
- Walliser Hobelkäse	<b>19.50</b>

## Bündner- und Walliserschätze

<b>Bü-Wa Plättli „Bündner-Walliser Plättli“</b>	<b>28.00</b>
serviert mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergkäse, Walliser Saaserwurst und Niesli, saisonal garniert	
<b>Bü-Wa Teller „Bündner-Walliser Teller“</b>	<b>24.00</b>
<b>Portion Bündnerfleisch</b> saisonal garniert	<b>25.00</b>
<b>Salsiz</b> von der Familie Armon Meier Sent	<b>10.50</b>
<b>Portion Alp- oder Bergkäse</b>	<b>13.50</b>
je nach Angebot mit verschiedenen Senfsorten	
<b>Walliser Hobelkäse</b>	<b>14.50</b>

## Aus der warmen Küche

<b>Capuns klein gewickelt an Rahmsauce</b> überbacken mit Bergkäse	<b>21.50</b>
<b>Hauswurst</b> von einheimischen Lieferanten, mit verschiedenen Senfsorten (20 Minuten)	<b>13.50</b>
<b>Prättigauer Fleischknödli</b> mit Kartoffelstock	<b>23.50</b>

## Süsses

### Verschiedene Kuchen

**Verlangen Sie unsere separate Dessertkarte**

\*\*\*\*\*

## Speiseangebot Torkel

Torkel nur für Anlässe und Gruppen ab 25 Personen geöffnet von April bis Ende Oktober.

### Racletteplausch (auf Reservation)

Walliser Raclette mit Gschwellti und Beilagen

### Z'vieri-Plättli und Apéros

Zum Z'vieri servieren wir Ihnen unsere speziellen Bü-Wa Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Niesli und Walliser Saaserwürste.

Für Apérohäppchen fragen Sie bitte nach dem Angebot.