

«Traube» Rudolfingen: Die gute Stube im Dorf

Seit 2010 verwöhnen Livia und Peter Greub ihre Gäste im Restaurant Traube in Rudolfingen. Das heimelige Lokal wird für sein kulinarisches Angebot nicht nur im Dorf sehr geschätzt.



Livia und Peter Greub freuen sich auf Sie.

Mit Gastronomie hatten Livia und Peter Greub bis 2010 eigentlich nur in ihrer Freizeit zu tun. Die Suche nach einer geräumigen Küche für ihren privaten Partyservice verschlug die beiden schliesslich nach Rudolfingen im Zürcher Weinland. Das Restaurant Traube stand damals seit vier Jahren leer und bot genau die gesuchte Küche. Doch statt «nur» der Küche entschied sich das Ehepaar für das gesamte Restaurant und zog von Bassersdorf ins Weinland. Heute ist die «Traube» ein heimeliges Bijoux, in dem der gelernte Koch Peter Greub mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Livia und fünf Festangestellten gutbürgerliche und saisonale Gerichte auf die Teller zaubert.

Dörfs Schwiizerdütsch sii?

Die Dorfbevölkerung hat in den letzten drei Jahren wesentlich zum Erfolg der «Traube» beigetragen und bezeichnet sie gar als ihre Stube – hier trifft man sich zum gemütlichen Beisammensein mit Freunden und lässt sich kulinarisch verwöhnen. Das schätzen auch immer mehr auswärtige Gäste, was die ganze Woche hindurch zu einer guten Auslastung führt. Gekocht wird ausschliesslich mit Produkten regionaler Anbieter. Besonders beliebt sind das morgendliche Nussgipfel- und Fuustbrot-Buffer sowie die täglich wechselnden Mittagsmenüs, bei denen ein Getränk und der Kaffee immer inbegriffen ist. Der Blick in die Karte offenbart Erstaunliches. Zum einen ist sie komplett in Schweizerdeutsch gehalten und besticht zum anderen mit einigen aussergewöhnlichen Gerichten. Neben Klassikern wie Schwiins-Cordon Bleu mit Gmües und Vierkant-Röschti, Schwiinssteak Walliser Art mit Tomate und Chäs überbache oder Rinds-Tatar mit Toastbrot und Bülle findet sich auch Aussergewöhnliches wie Pouletgeschnätzlets mit Basler Lächerli-Sosse, Trube und Butterriis. Um das Bild abzurunden, achtet das Wirtepaar auf kleine Details. So werden zum Beispiel die Vierkant-Röschti im Badwännli serviert. Wen der grosse Hunger packt, wird jeweils am Donnerstagabend an den Pouletflügeli im Chörbli mit Pommes à discretion seine Freude haben.

Events, Partyservice und mehr

Das gemütlich eingerichtete Restaurant bietet Platz für 55 Personen. Und weil das Auge nicht nur mitisst, sondern auch durchs Lokal wandert, sorgt Livia Greub für regelmässig wechselnde Deko. Derzeit gibt es Bilder und Antiquitäten von regionalen Künstlern zu bestaunen. Auch den Nuggi-Egge mit speziellen Baby-Accessoires sucht man andernorts mit Sicherheit vergebens. In den wärmeren Monaten kann man auch draussen sitzen. Wohl direkt an der Hauptstrasse, aber hier verkehren meist nur Pferde oder ein einzelnes Fahrzeug. Für Feiern aller Art bietet sich der Winzerkeller oder die umgebaute Züberschüür an. Diese dienen auch als Schauplatz für verschiedene saisonale Veranstaltungen. So findet am Sonntag, 31. März ab 10 Uhr ein Oster-Brunch mit musikalischer Unterhaltung der «Winti-Fäger» in der Züberschüür statt. Whisky-Liebhaber dürfen sich auf den Event «Whisky & Nacht» am Samstag, 8. Juni, freuen. Ihrer Leidenschaft Partyservice sind Livia und Peter Greub trotz Restaurantbetrieb treu geblieben. Vom kleinen Anlass bis zur Grossveranstaltung organisieren die beiden mit einem eingespielten Team fast alles. Und wenn Sie für Feiern zu wenig Material haben, vermieten die beiden auch Gastro-Maschinen und Geschirr.

Geöffnet ist das Restaurant von Mittwoch bis Freitag jeweils von 8 bis 24 Uhr, am Samstag von 9 bis 24 Uhr und am Sonntag von 11 bis 20 Uhr.

Weitere Informationen unter: www.traube-rudolfingen.ch