

Herzlich willkommen in der Malbuner Stube

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, Sie heute kulinarisch zu verwöhnen.
Wir legen Wert auf regionale Produkte, saisonale Zutaten und eine schonende Zubereitung.

Verlangen Sie unsere Weinkarte, die wir gemeinsam mit Ritter Weine und der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein für Sie zusammengestellt haben.

Unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Schwein: Schweiz; Kalb: Schweiz;

Rind: Liechtenstein/Argentinien/USA*; Poulet (Huhn): Schweiz

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Diäten. Wir sorgen dafür, dass auch Sie nicht auf Genuss verzichten müssen. Gerne bereiten wir auch vegane und vegetarische Gerichte für Sie zu.

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen «An Guata!»

Alle Preisangaben in Schweizer Franken, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

*Könnte mit Hormonen oder Antibiotika gezüchtet sein.

Suppen

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen und Flädle	6.80
Gulaschsuppe mit Brot	6.80
Tomatensuppe mit Croûtons	6.80

Vorspeisen

Garnelenpfanne mit Chorizo, Chili und Knoblauch	17.80
Beef Tatar mit Kräutersalat, Brot und Butter Kleine Portion 120g	18.50
Grosse Portion 200g	26.50
Carpaccio vom Rind Pesto, Rucola und frisch geriebener Parmesan	19.00
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare und Salatbouquet	16.50

Salate

Haussalat

Blattsalat, Tomate, Gurke, Apfel, Karotten, Hausdressing und Nüsse

Kleine Portion 8.50

Grosse Portion 12.50

Salat Neptun

Blattsalat mit gebratenen Garnelen und Cocktailsauce 23.50

Fitnesssalat

Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet und Joghurtdressing 17.50

Malbuner Bergsalat

Bergkäse, Speck, Ei und Brotcroutons 17.50

Lumpensalat

Fleischwurst, Bergkäse und Essiggurken 17.50

Hausmannskost

In der Pfanne serviert

Käsknöpfle mit Apfelmus oder Kartoffelsalat	17.50
Vegetarische Rösti mit Blattspinat und Käse überbacken	16.50
Alpenrösti mit Speck und Spiegelei	18.50
Bauerngröstl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Spiegelei	17.00
Hörnli Malbuner Art mit würzig geröstetem Hackfleisch	15.00
Backhendl mit Kürbiskernen, Kartoffelsalat und Rucola	23.50

Hauptgerichte

Vom Grill oder aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren	32.00
Tafelspitz mit Gemüsestreifen, Spinat, Rösti, Meerrettich- und Schnittlauchsauce	28.50
Rindergulasch mit Knöpfele	24.50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Rösti und Speckbohnen	33.50

Pasta

Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce	17.50
Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch und Olivenöl	15.80
Penne mit Rauchlachsstreifen	22.50

Desserts und Käsespezialitäten

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 20 min)	21.50
Gerne servieren wir den Kaiserschmarrn auch für mehrere Personen, pro Person	16.50
Apfelküachle mit Vanillesauce, Eis und Zimtucker	12.50
Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren und Schlagsahne	10.50
Vitalbecher Hausgemachter Fruchtsalat, Eis und Joghurt	11.50
Schokoküchlein halbflüssig mit Vanillesahne	13.50
Malbuner Bergkäse mit Früchten, Brot und Butter	13.50

Kindermenü

Rindersuppe mit Nudeln oder Backerbsen	3.80
Pommes frites in der Tüte mit Ketchup	6.50
Kinderwiener mit Pommes frites	12.80
Fischstäbchen mit Kroketten	12.80
Fish & Chips	12.80
Wienerle mit Knöpfle	12.80
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese	12.80
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.80