

# Herzlich willkommen in der Malbuner Stube.

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, Sie heute Mittag kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo.

Unser Küchenchef Michael Spirk und sein Team legen grossen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten, saisonalen Zutaten und auf eine schonende Zubereitung.

Bei der passenden Weinauswahl zu Ihrem Wunschgericht oder bei Fragen zu unseren Gerichten stehen Ihnen unsere Service-Mitarbeiter mit kompetenter Beratung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen «an Guata»!

Unser Fleisch beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Rind:	Liechtenstein/Schweiz Argentinien**/USA**
Poulet (Huhn):	Schweiz
Lachsforelle:	Schweiz
Riesengarnelen:	Nachhaltige Zucht aus Vietnam

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Geflügeleier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;  
G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;  
O = Schwefeldioxid, Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

\*\*Könnte mit Hormonen oder Antibiotika gezüchtet sein.

## Kalte Gerichte

<b>Paradeiser-Brotsalat</b> mit Gurken, Oliven und Mozzarella (AEGHLM)		<b>16.00</b>
<b>Lauwarme Lachsforelle</b> mit Apfel-Linsensalat, Speck und schwarzer Nuss (CDGM)		<b>26.00</b>
<b>Beef Tatar</b> mit Randen, Crème Fraîche und hausgemachtem Toastbrot (ACDGM)	<b>gross 160g</b> <b>klein 100g</b>	<b>28.00</b> <b>19.00</b>
<b>Erdäpfel- und Gurkensalat</b> mit gebratenen oder gebackenen Hühnerbruststreifen (ACGLM)		<b>21.00</b>
<b>Wurst-Käsesalat</b> mit Essiggurken und Zwiebeln (GMO)		<b>16.00</b>
<b>«Brettl Jausen»</b> mit Essiggemüse und Kren (AGMO)		<b>21.00</b>

## Salate und Suppen

<b>Kleiner gemischter Salat</b> (CEHLM)		<b>8.00</b>
<b>Grosser gemischter Salat</b> (CEHLM)		<b>11.00</b>
<b>Rindssuppe mit Frittaten oder Griessnockerl</b> (ACGLM)		<b>10.00</b>
<b>Erdäpfelsuppe mit Shiitake</b> (AGLM)		<b>12.00</b>
<b>Curry-Kokoscremesuppe mit Garnelen-Wan-Tan</b> (ACGLMO)		<b>15.00</b>

## Hauptgerichte

<b>Riesengarnelen gebraten mit Zitronengras und Shiitake</b> auf Ingwer-Miso-Risotto und Avocado (BFGLM)	<b>34.00</b>
<b>Wurzelfisch von der «Brüggli» Lachsforelle</b> in Holunderblüten-Wurzelgemüse-Sud mit Salzerdäpfeln (DLMO)	<b>32.00</b>
<b>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten von der Schweizer Beiried</b> mit Speckbohnen und Rösterdäpfel (AGLMO)	<b>43.00</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Petersilienkartoffeln (ACG)	<b>39.00</b>
<b>Klassischer Wiener Tafelspitz</b> mit Rahmspinat, Rösteräpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce (ACGLMO)	<b>37.00</b>
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Sauerrahm und Serviettenknödel (ACGLM)	<b>29.00</b>
<b>Chili con carne vom Schweizer Rind</b> mit Mais und Bohnen, Fladenbrot (AGLM)	<b>28.00</b>
<b>Krautfleckerl</b> mit kleinem Blattsalat und Kernöl (ACGLMO)	<b>21.00</b>
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat oder Apfelmus (ACEGHLM)	<b>19.00</b>
<b>Spaghetti</b> mit Paradeisersauce, Sauce Bolognese oder Pesto (ALMG)	<b>17.00</b>
<b>Clubsandwich</b> (ACGO)	<b>24.00</b>

## Desserts

<b>Crème Brûlée von der weissen Schokolade</b> mit Rotwein-Backpflaumen, Rotweineis und Weisser-Brownie-Eis (ACHG)		<b>14.00</b>
<b>Nougat – Mandel – Krokant</b> (ACHG)		<b>15.00</b>
<b>Mohnnudeln – Holunder-Cassis-Birnen</b> (ACHG)		<b>15.00</b>
<b>Apfelstrudel</b> (ACHG)	<b>gross</b>	<b>8.00</b>
	<b>klein</b>	<b>5.00</b>
<b>Sahne/Eiskugel/Sauce je</b> (CG)		<b>2.50</b>
<b>Tagestorte/Kuchen</b>		<b>6.00</b>

# Eiskarte

<b>Wiener Eiskaffee</b> (ACGH)	<b>9.00</b>
<b>Wiener Eiskaffee gerührt</b> (ACGH)	<b>9.50</b>
<b>Bananensplit</b> (ACGH)	<b>11.50</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> (ACGH)	<b>9.00</b>
<b>Coup Danmark</b> (ACGH)	<b>11.50</b>
<b>Vanilleeis mit heissen Himbeeren</b> (ACGH)	<b>11.50</b>
<b>Geeistes von Wald und Kuh</b> Joghurt, Joghurteis, Himbeereis, Cassiseis, eingelegte Waldbeeren, Honighippe (ACGH)	<b>14.00</b>
<b>Eisorten, pro Kugel</b>	<b>in der Tüte 3.00</b> <b>in der Schale 2.50</b>
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Himbeer, Joghurt, Cassis	
<b>Hello Kitty</b>	<b>5.50</b>
<b>Smarties Pop-up</b>	<b>3.50</b>

# Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

## Suppen, Vorspeisen

Bouillon wahlweise mit Buchstabennudeln, Frittaten oder Griessnockerl (ACGLM)	8.00
Tomatensuppe (LMO)	8.00
Rohschinken und Melone	8.00
Tomaten und Mozzarella (G)	8.00

## Hauptspeisen

Makkaroni mit Käsesauce (ACGLMO)	8.00
Spätzle mit Rahmsauce und Gemüse (ACGLMO)	8.50
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (AGLM)	9.50
Wienerle mit Pommes (LM)	12.00
Hähnchenbrust gebraten oder gebacken mit Kartoffelpüree und Gemüse (ACGLM)	18.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80g) mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis (ACG)	19.00
Herr Gorfions Spezial Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse (ACGLMO)	22.00
Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Reis (ACGLMO)	22.00
Portion Gemüse	4.50

## Desserts

Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella, Sahne, Früchte (ACGH)	9.50
Hello Kitty	5.50
Smarties Pop-up	3.50