

# Herzlich willkommen in der Malbuner Stube

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

Unser Küchenchef 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.

Während Sie bei uns essen, sind Ihre Kinder herzlich in Herrn Gorfions Happy-Club willkommen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir KEINERLEI Aufsicht, Betreuung und Haftung für Kinder von Restaurantgästen übernehmen können. Die Kinder dürfen gerne selbstständig spielen, kleine Kinder bis drei Jahre jedoch nur in Begleitung eines Erwachsenen. Den Anmeldeausweis erhalten Sie an der Rezeption.

Wir wünschen Ihnen «An Guata»!

Unser Fleisch beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

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

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.

## Vorspeisen

<b>Heimischer Brüggli Saibling</b> mit Safran, rote Beete und Erbse (ACDG)	26
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit Kürbis, Urkarotte und Kren (F)	23
<b>Konfiertes Bioeigelb</b> mit Trüffel, Babyspinat und Kartoffeln (CG)	28
<b>Klassisches Beef Tatar</b> mit Salat, Toast und Butter (ACFLM)	
- Klein, 100g Rinderhüfte	25
- Gross, 150g Rinderhüfte	35

Das Tatar wird von unserer Küche frisch zubereitet und mariniert. Wenn Sie es pikant mögen, bitte bei der Bestellung dazusagen.

## Salate und Suppen

<b>Winterlicher Blattsalat</b>	12
mit geschmortem Kürbis, Linsen, Granatapfel und Kartoffeldressing (OML)	
- mit gegrilltem Ziegenkäse (AG)	21
- mit gegrilltem Bacon	17
<b>Bunte Blattsalate</b>	12
mit Apfelspalten, rote Beete und Walnüsse (CDMOHL)	
- mit gegrillten Garnelen (B)	26
<b>Beef Tea</b>	12
mit Gemüseperlen und Rindercarpaccio (L)	
<b>Sellerie-Apfelcremesuppe</b>	10
mit Schwarzbrotcroutons (AGH)	
<b>Süskartoffelcremesuppe</b>	15
mit kalt geräucherter Brüggli Lachsforelle (D)	

# Hauptgerichte

## Vegetarisch

Kässpätzle	19
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (ACEGHL)	
Hausgemachte Nudeln	29
mit Trüffelsauce und Schnittlauch (ACG)	
Ofenkartoffel	21
mit Schnittlauch-Krentopfen und Salat (G)	
- mit kalt geräucherter Brüggli Lachsforelle (F)	27

## Aus dem Fischernetz

Gegrillte Riesengarnele	38
mit Basilikumsauce, Zucchini und Tomatenfregola (BGOA)	
Gebratener Schweizer Zander	38
mit Safransauce, Ofentomate, Babyspinat und Belugalinsenragout (GOL)	

## Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	39
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (ACG)	
Gekochter Kalbstafelspitz	38
mit Blattspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce (FGLMO)	
Geschmortes Ochsenbackerl	34
mit Wacholdersauce, Rahmkohlrabi, Karotte und Kartoffelkrapfen (AGC)	

<b>Paillard vom heimischen Hirsch</b>	<b>43</b>
mit Preiselbeerrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Sellerie (GOL)	
<b>Lammlende</b>	<b>41</b>
mit Rosmarinsauce, Ratatouille, Romanesco und cremiger Polenta (GOL)	
<b>Filet vom Schweizer Rind 250g</b>	<b>49</b>
mit grüner Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Gratin (GOL)	

## Desserts

<b>Honig – Mohn Parfait</b>	<b>16</b>
Schokoladencreme, Nusscrumble, Karamell, dunkles Schokoladeneis (ACGHOP)	
<b>Variation von der Zitrone</b>	<b>13</b>
Zitronenbiscuit, Zitronencreme, Zitronensorbet (ACGOP)	
<b>Lavacake (Wartezeit mind. 14 Minuten)</b>	<b>16</b>
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Schokocreme, Vanilleeis (ACGOP)	
<b>Kaiserschmarren</b>	<b>26</b>
mit Zwetschgenröster ab 2 Personen (ACGOP)	
25 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!	

## Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

<b>Rindsuppe</b> mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (ACGL)	8
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (ACGLF)	9
<b>Wienerle</b> mit Pommes (LM)	12
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g)</b> mit Pommes oder Petersilienkartoffeln oder Reis (ACGHLO)	19
<b>Fischstäbchen</b> mit Gemüse und Reis (AD)	15
<b>Zwei gefüllte Palatschinken</b> wahlweise mit Marmelade oder Nutella (ACGHEF)	9

Fragen Sie nach unserem Kindereis.