

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.

Mittagskarte

Vorspeisen

Heimischer Brüggli Saibling mit Safran, rote Beete und Erbse (ACDG)	26
Klassisches Beef Tatar 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

Winterlicher Blattsalat	12
mit geschmortem Kürbis, Linsen, Granatapfel und Kartoffeldressing (OML)	
Bunte Blattsalate	12
mit Apfelspalten, rote Beete und Walnüsse (CDMOHL)	
- mit gegrillten Garnelen (B)	26
Ceasar Salad (ACGLMO)	
- Klassisch	17
- mit Hähnchen	21
- gegrillten Garnelen (B)	26
Wurst-Käse-Salat	16
mit Essiggurke und Zwiebel (GMO)	
Brettjause	21
mit Essiggemüse und Zwiebeln (AGMO)	
Kräftige Rindsuppe	10
mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (ACGL)	
Hausgemachte Gulaschsuppe	13
mit Bauernbrot (A)	
Sellerie-Apfelcremesuppe	10
mit Schwarzbrotcroutons (AGH)	

Hauptgerichte

Vegetarisch

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

Aus dem Fischernetz

Gebratener Schweizer Zander mit Safransauce, Ofentomate, Babyspinat und Belugalinsenragout (GOL)	38
---	----

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (ACG)	39
Gekochter Kalbstafelspitz mit Blattspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce (FGLMO)	38
Geschmortes Ochsenbackerl mit Wachholdersauce, Rahmkohlrabi, Karotte und Kartoffelkrapfen (AGC)	34
Filet vom Schweizer Rind 250g mit grüner Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Gratin (GOL)	49
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes (AD)	22

Desserts

Kaiserschmarren 26
mit Zwetschgenröster ab 2 Personen (ACGOP)
25 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!

Lauwarmer Apfelstrudel (ACHGO) 8

Lauwarmer Topfenstrudel (ACHGO) 8

Tagestorte/Kuchen 8/6

Kugel Eis/Sauce 3.50

Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

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

Fragen Sie nach unserem Kindereis.