



Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, Sie heute Abend kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo. Wir wünschen Ihnen
«An Guata»!

**Bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.
Die vollständigen Getränkekarten finden Sie hier:**



Vorspeisen

Crème brûlée vom Malbuner Bergkäse mit Birne, Süsskartoffel-Mangobällchen und Walnuss (A,C,G,H)	25
Schweizer Wildheidelbeeren-Lachsforelle mit Spinatwaffel, bunten Randen und Blumenkohl (D,A,C)	28
Nudelrolle vom Schweizer Hirschen mit Blaukraut, Petersilienwurze und Patisson (A,C,G,L,O)	39
Klassisches Beef Tatar mit Salat, Toast und Butter (A,C,F,L,M)	
- 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

Brüsseler-Nüsslisalat mit gebratener Birne im Malbuner Speckmantel, Hokkaidokürbis und Willis Jersey Blue (G)	17
Winterliche Blattsalate mit Preiselbeer-Apfelchutney, gebackenen Huschäsli-Ecken vom Bangshof und Sonnenblumenkernen (A,C,G)	18
Consommé vom Schweizer Kalb mit Liebstockcannelloni und Sherry (A,C,G,L,O)	15
Kartoffelcremesuppe mit Schweizer Grand Cru Prosciutto (A,G,O)	14
Kürbiscremesuppe mit Orangenfilets und karamellisierten Baumnüssen (A,G,H,O)	12

Hauptgerichte

Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (A,C,E,G,H,L)	24
Knusprige Trüffel-Crêpe-Involtini mit Pilzen, Zucchini und Sellerie (A,C,G,L)	29
Gebackener Riesenchampignon mit Grillpaprikapesto, Mini-Spinat, Pastinake und Kürbis-Serviettenknödel (A,C,G)	27

Aus heimischen Gewässern

Saltimbocca vom Schweizer Zander mit Paprika-Pepperschaum, Champagnerkraut, Brokkoli und Kürbislinsenragout (G,M,O,D)	45
Schweizer Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Safransauce, Lauch, Karotte und Kaviarkartoffeln (D,G,L,O)	44

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (A,C,G)	42
Gekochter Kalbstafelspitz mit Blattspinat, Röstkartoffeln, Apfeln und SchnittlauchsaUCE (F,G,L,M,O)	41
Dry Aged T-Bone Steak vom Schweizer Rind ca. 400g mit Kräuterbutter, Knoblauchaioli, Steinpilzpesto, Speckbohnenröllchen und Gratin (G,C)	68
Ragout vom Schweizer Hirschen im Vaduzer Bocker Pinot Noir geschmort mit Rosenkohl, Kerbelknolle und lila Kartoffelgnocchi (O,A,C,G)	40
Schweizer Lamm-trecôte mit Rosmarinjus, Ofengemüse, Flowersprouts und Paprikapolenta (O,L,G)	45

Desserts

Winterliche Sorbet-Variation 3 verschiedene Sorbets der Saison mit frischen Früchten (A,E,H)	16
Orangen-Lebkuchen-Tarte Honiglebkuchen, Orangenkompott, Schokoladenmousse, Walnuss-Zimteis (A,C,G,H)	18
Kalte Maroni Maronimousse, Rotweinkirschen, Haselnuss-Karamellcreme, Kirschsorbet (A,C,G,H,O)	17
Knusprige Mandel Nussbrownie, Mandeleis, Marzipanmousse, gebratene Mandel (A,C,G,H)	17
Kaiserschmarren (für 2 Personen) mit Zwetschgenröster (A,C,G,O)	32

Die Zubereitungszeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.

Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

Rindssuppe mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (A,C,G,L)	8
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (A,C,G,L,F)	12
Wienerle mit Pommes (L,M)	14
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g) mit Pommes Frites (A,C)	19
Fischstäbchen mit Gemüse und Reis (F,A)	16
Pouletnuggets mit Pommes Frites (A,C)	16
Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella (A,C,G,H,E,F)	11

Fragen Sie nach unserem Kindereis.

Unser Fleisch und die Eier beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

Schwein:	Schweiz	Zander:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Bachforelle:	Schweiz
Rind:	Schweiz	Lachs:	Schweiz
Poulet (Huhn):	Schweiz	Lamm:	Schweiz
Wild:	Schweiz	Eier:	Liechtenstein

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

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.