



Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo.

Fragt uns bitte nach der Tagesempfehlung. Auch bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.

Unsere vollständigen Getränke- und Weinkarten findet ihr hier:



Wir wünschen euch «An Guata»!

Unser Fleisch und die Fische beziehen wir aus der Schweiz, die Eier aus Liechtenstein und die Garnelen aus einer nachhaltigen Zucht in Vietnam (Änderungen vorbehalten).

G = Gluten; K = Krebstiere; E = Geflügeleier; F = Fisch; ERD = Erdnüsse; SB = Sojabohnen; N = Nüsse;
L = Lactose; M = Milch; SF = Schalenfrüchte; SE = Sellerie; S = Senf; SA = Sesamsamen;
A = Schwefeldioxid; Sulfite; P = Lupinen; W = Weichtiere

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen

Entenbrust geräuchert	23
mit Kürbisvariation und Kirsche	
Wrap	18
mit Freilandeij, Kirschtomaten und Gurke (G,L,E) (auch vegan möglich)	
Tatar vom Schweizer Rind	
mit marinierter Perlzwiebel, Kräuteremulsion und Radieschen	
- Klein, 100g	25
- Gross, 150g	35

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

Salate und Suppen

Gorfion Salat	18
mit Malbuner Speck, Kürbis und Croutons (G,L)	
Caesars Salad	18
mit Gurke und Tomaten, Bacon, Croutons und Parmesan (G,L) wahlweise mit:	
- Poulet	22
- Garnelen	25
Wurst-Käse-Salat	16
mit Essiggurke und Zwiebel (L,S)	
Consommé vom Schweizer Kalb	13
mit Frittaten oder Griessnockerl, Gemüsebrunoise und Schnittlauch (G,M,SE)	
Kürbiscremesuppe	15
mit Kernen und Öl (L)	
Pilzcremesuppe	15
mit Sauerrahmpraline und Petersilie (L,G)	

Hauptgerichte

Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle 24
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (L,G,M)

Gnocchi 29
mit wildem Brokkoli, Pilzen der Saison, Estragonrahm und Parmesan (L,G)

Vegan

Gefüllte Champignons 27
mit Maisgries und wildem Brokkoli (G)

Aus heimischen Gewässern

Schweizer Fischfilet des Tages 45
an buntem Gemüse und Kartoffelgratin (L,F)

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	47
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (G,E)	
Liechtensteiner Gänsekeule	41
mit Blaukraut, Maroni und Serviettenknödel (S,A)	
Kalbstafelspitz	37
mit Rahmspinat und Schnittlauchcreme dazu Apfelkren und Petersilienkartoffeln (G,S)	
Wildgulasch	35
an Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle (G,M,A,SE,S)	
Currywurst	23
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	
Tagliatelle	23
mit Kirschtomaten und Basilikumsauce (L,E,G)	
wahlweise mit:	
- Poulet	29
- Garnelen	32
- Rumpsteak (200g)	42

Desserts

Kaiserschmarren (für 2 Personen) 32
mit Zwetschgenröster (M,A,G)

Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.

Lauwarmer Apfelstrudel 8
(L,G,N)

Lauwarmer Topfenstrudel 8
(L,G,N)

Tagestorte/Kuchen 8/6
Bitte fragt unser Serviceteam.

Zum Strudel oder Kuchen

- Sahne + 1
- Vanilleeis + 2.50
- Vanillesauce + 3.50

Brownie – Himbeer – Schoki 12
(L,G,E,N)

Tagesdessert 15
Bitte fragt unser Serviceteam.

Kugel Eis/Sauce 4
Unser Serviceteam bringt euch gerne die Eiskarte.

Herr Gorfion tischt für die kleinen Gäste auf

Rindssuppe mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (SE,G,L,E)	8
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (S,E,G)	12
Wienerle mit Pommes (G)	14
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g) mit Pommes Frites (G,E)	21
Fischstäbchen mit Gemüse und Reis (G,SE)	16
Pouletnuggets mit Pommes Frites (G)	16
Fleischlaibchen an Kartoffelstampf, Butterrüebli und Rahmsauce (G,M,SE,L)	16
Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella (G,M,E,L,N)	11

Fragt unser Serviceteam bitte nach unserem Kindereis.

Winter Drinks

Winter Spritz		15
Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic		
Hot Aperol		13
Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Triple Sec		
Love in a Glass		15
Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette		
Pink Mary		16
Apricot Brandy, Pink Grapefruit, Zitrone		
Apfeltraum		14
Vodka, Apfelsaft, Karamellsirup, Zitronensaft, Zimt		
Chocolate Martini		16.50
Vodka, Crème de Cacao, Baileys, Sahne		
Tea Time		16.50
Infused Vodka mit Earl Grey, Tonic, Zitrone		
Birni		14
Hausgemachter Birnen-Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda		
Hausgemachte Limonaden	3dl/5dl	5/7
Birne		
Rosmarin		