



## Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, Sie heute Mittag 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

Schweizer Wildheidelbeeren-Lachsforelle 28  
mit Spinatwaffel, bunten Randen und Blumenkohl (D,A,C)

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

Winterliche Blattsalate 18  
mit Preiselbeer-Apfelchutney, gebackenen Huschäsli-Ecken vom Bangshof und Sonnenblumenkernen (A,C,G)

Caesar Salat  
- Klassisch (A,C,G,L,M,O) 17  
- mit Backpouletstreifen (A,C,G,L,M,O) 24

Wurst-Käse-Salat 16  
mit Essiggurke und Zwiebel (G,M,O)

Malbuner Brettjause 21  
mit Essiggemüse und Zwiebeln (A,G,M,O)

Consommé vom Schweizer Kalb 15  
mit Liebstockcannelloni und Sherry (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Gulaschsuppe 18  
mit Bauernbrot (A)

Kürbiscremesuppe 12  
mit Orangenfilets und karamellisierten Baumnüssen (A,G,H,O)

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle 24  
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (A,C,E,G,H,L)

Gebackener Riesenchampignon 27  
mit Grillpaprikapesto, Mini-Spinat, Pastinake und Kürbis-Serviettenknödel (A,C,G)

### Aus heimischen Gewässern

Saltimbocca vom Schweizer Zander 45  
mit Paprika-Pefferschaum, Champagnerkraut, Brokkoli und Kürbislinsenragout (G,M,O,D)

## 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, Knochblauchaioli, 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
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites (A,D)	23

## Desserts

Kaiserschmarren (für 2 Personen) mit Zwetschgenröster (A,C,G,O)	32
Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.	
Lauwarmer Apfelstrudel (A,C,H,G,O)	8
Lauwarmer Topfenstrudel (A,C,H,G,O)	8
Tagestorte/Kuchen	8/6
Kugel Glace/Sauce	3,50

## 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 = Geflügelei; 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.