

Herzlich willkommen in der Malbuner Stube.

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo.
Erleben Sie einen gemütlichen Abend und lassen Sie sich von
uns kulinarisch verwöhnen.

Unser Küchenchef Michael Spirk 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.

Unsere Kaminbar ist der perfekte Ort um den Abend bei einem guten Drink zu
beginnen und ausklingen zu lassen.

Wir wünschen Ihnen «An Guata» und einen genussreichen Abend!

Unser Fleisch beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

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

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.

Kalte Gerichte

Lauwarme Lachsforelle mit Apfel-Linsensalat, Speck und schwarzer Nuss (CDGM)		26.00
Beef Tatar mit Randen, Crème Fraîche und hausgemachtem Toastbrot (ACDGM)	gross 160g klein 100g	28.00 19.00

Salate und Suppen

Kleiner gemischter Salat (CEHLM)		8.00
Grosser gemischter Salat (CEHLM)		11.00
Rindssuppe mit Frittaten oder Griessnockerl (ACGLM)		10.00
Erdäpfelsuppe mit Shiitake (AGLM)		12.00
Curry-Kokoscremesuppe mit Garnelen-Wan-Tan (ACGLMO)		15.00

Hauptgerichte

Riesengarnelen gebraten mit Zitronengras und Shiitake auf Ingwer-Miso-Risotto und Avocado (BFGLM)	34.00
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten von der Schweizer Beiried mit Speckbohnen und Rösterdäpfel (AGLMO)	43.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfel (ACG)	39.00
Klassischer Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce (ACGLMO)	37.00
Beilagen Supplement	5.00

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

Desserts

Creme Brûlée von der weissen Schokolade mit Rotwein-Backpflaumen, Rotweineis und Weisser-Brownie-Eis (ACHG)	14.00
Nougat – Mandel – Krokant (ACHG)	15.00
Mohnnudeln – Holunder-Cassis-Birnen (ACHG)	15.00

Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

Suppen, Vorspeisen

Bouillon wahlweise mit Buchstabennudeln, Frittaten oder Griessnockerl (ACGLM)	8.00
Tomatensuppe (LMO)	8.00
Rohschinken und Melone	8.00
Tomaten und Mozzarella (G)	8.00

Hauptspeisen

Makkaroni mit Käsesauce (ACGLMO)	8.00
Spätzle mit Rahmsauce und Gemüse (ACGLMO)	8.50
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (AGLM)	9.50
Wienerle mit Pommes (LM)	12.00
Hähnchenbrust gebraten oder gebacken mit Kartoffelpüree und Gemüse (ACGLM)	18.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80g) mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis (ACG)	19.00
Herr Gorfions Spezial Kalbsgeschnetztes mit Spätzle und Gemüse (ACGLMO)	22.00
Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Reis (ACGLMO)	22.00
Portion Gemüse	4.50

Desserts

Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella, Sahne, Früchte (ACGH)	9.50
Hello Kitty	5.50
Smarties Pop-up	3.50