

Aperitif

Empfehlungen

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft
CHF 10.50

Cranberry Martini

Cranberrysaft, Limettensaft, Cointreau, Prosecco
CHF 9.90



Wild Berries

London Dry Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren
CHF 12.00

Rosato Tonic

Ramazzotti Rosato, Limette, Fever Tree Indian Tonic Water
CHF 9.50



Ginger Smash

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel
CHF 7.50

weisser Negroni

London Dry Gin, Lillet blanc, Martini bianco, Limette, Eiswürfel
CHF 11.00

Tomate Burrata

Pesto Genovese, italienisches Olivenöl, Balsamico
und feine Blattsalate
CHF 18.50



Cesar Salad

feine Blattsalate, hausgemachtes Parmesandressing
gebratene Pouletstreifen, Bacon, Kräutercrouton und Grana Padano
CHF 21.50 / Bistro Portion CHF 18.00



Salatvariation

Variation von Rohkost- und Blattsalaten
mit Salatdressing nach Wahl
CHF 9.50

Tartar vom schweizer Beef

hausgemachte Brioche,
Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebel, Butter
CHF 36.50 / Bistro Portion CHF 26.50

wildpastete mit Waldpilzen

dazu Sauce Cumberland
hausgemachtes Kürbischutney, Honignüsse und mariniertes Nüsslisalat
CHF 18.50

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kernöl und Kürbiskernen
CHF 10.50

Spaghetti aglio, olio e peperocino

Spaghetti mit Knoblauch, italienischen Olivenöl
Peperoniwürfel und Chili
dazu Grana padano

vegetarisch CHF 19.00
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stk.) CHF 32.50

Kartoffelgnocchi mit Kürbis

Kürbisperlen, Cherrytomaten, Kürbiskerne
an Gorgonzolasauce

vegetarisch CHF 21.50
mit gebratenen Pouletstreifen CHF 29.50

Tartar vom Thunfisch

Avocado, Koriander, Limette, Ingwer, Olivenöl
dazu süss saure Tomatensalsa
CHF 36.50 / Bistro Portion CHF 26.50

Wrap vom Räucherlachs

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Sour Cream
Rucola, Tomate, rote Zwiebel
dazu kleiner gemischter Salat
CHF 21.50



Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto Genovese und Rahm
Peperonistreifen, Zucchini, Junglauch, Oliven, Tomaten und Rucola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen
und Grana Padano
CHF 32.50

Burger Time

unsere Burger servieren wir
im getoasteten Burger Bun (Bäckerei Wanger, Schaan)
dazu wahlweise Pommes frites, Potato Wedges, Süsskartoffel Pommes
oder kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl

Alpen Burger 	CHF 24.50
100% Beefpatty ^(CH) 150g, knuspriger Bacon, Tilsiter hausgemachte Burgerrelisch, Tomaten, Eisbergsalat	
Surf & Turf Burger 	CHF 36.00
kleines Filetsteak ^(CH) 120g und 2 Riesengarnelen BBQ Butter, Schalottenconfit, Tomaten, Rucola	
Crispy Chicken Burger 	CHF 23.00
gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g im Pankomantel Chili Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat	
Turkey Pumpkin Burger	CHF 25.00
gegrilltes Truthahnsteak ^(UNG) 150g, gegrillter Hokkaidokürbis Kürbis Honig Mayonnaise, eingelegte Tomate, Rucola	
Veggi Burger	CHF 21.50
hausgemachte Gemüse Quinoalaibchen im getoasteten Vollkorn Bun Sauerrahm Schnittlauchdip, Tomaten, Rucola	
Swiss Burger 	CHF 25.50
100% Beefpatty ^(CH) 150g, knuspriger Bacon, Tilsiter hausgemachte BBQ Biersauce, Kartoffelrösti, Tomaten, Eisbergsalat	
Pulled Pork Burger 	CHF 24.50
im getoasteten Vollkorn Bun «gezupftes» mariniertes Schweinefleisch ^(CH) BBQ Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola	
Hot Cheese Burger 	CHF 25.00
100% Beefpatty ^(CH) 150g, Nacho, Jalapenos hausgemachte Röstzwiebeln, Tomaten, Rucola dazu warme Cheddar Cheese Sauce	
Burger Tricolore	CHF 29.00
wahlweise – Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger, Swiss Burger Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Turkey Pumpkin Burger	

and something more....

Filetsteak vom schweizer Beef

an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter
dazu sautiertes Gemüse und Pommes Duchesse
160g CHF 46.00 / 260g CHF 59.00

Pinot Noir „Torkel“

2019

CHF 55.00

Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Fürstentum Liechtenstein
AOC Schaan

gefüllte Truthahnroulade

gefüllt mit Kürbis Ricotta und getrockneten Tomaten
an kräftigen Portweinjus
dazu Romanesco mit Mandeln und feine Butternudeln
CHF 29.50

Chardonnay Pouilly – Fuissé

2018

CHF 69.00

Weingut Trenel, Charnay-lès-Mâcon, Burgund, Frankreich

original Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb
dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl
Zitrone und hausgemachten Preiselbeerconfit
CHF 36.00

Roter Veltliner Wagram Terrassen

2020

CHF 49.00

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich
Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling

BBQ Spare Ribs

mit Honig BBQ Lack mariniert
dazu hausgemachte BBQ Sauce
Potato Wedges mit Sour cream und Cole slaw Salat
CHF 33.50

Gazur

2018

CHF 51.00

Telmo Rodriguez Matallana, Ribera del Duero
Tempranillo

Omaha US Rib Eye

mit hausgemachter Kräuterbutter
auf getrüffeltem Rahmspinat
dazu Potato Wedges
350g CHF 69.00 / 650g CHF 119.00

Promis

2019

CHF 97.00

Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Barbaresco, Toskana, Italien
Merlot, Syrah, Sangiovese

Teppanyaki vom Thunfisch

mit Orangen Pfeffer
Pflücksalate, Orangenspalten, Zuckerschote und Tomate
Wasabi Apfel Creme
CHF 48.50

Cuvee „Bardella“

2021

CHF 49.00

Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Fürstentum Liechtenstein
Müller Thurgau

Fleischherkunft: Poulet, Kalb – Schweiz, Rind – Schweiz, USA, Thunfisch, Garnelen – Wildfang, pazif. Ozean
Truthahn - Ungarn

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken, fragt bitte unsere geschulten Mitarbeiter.