


Campari Bitter Lemon

Campari,  Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette

CHF 9.50

Jameson Ginger

Jameson Irish Whiskey,  Ginger Ale, Eiswürfel, Orange

CHF 11.50



Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren

CHF 14.00

Limoncello Spritz

Limoncello,  Bitter Lemon, Prosecco, Eiswürfel

CHF 12.50

Ginger Smash

 Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel

CHF 8.50

Gin Orange

Neeka Gin,  Black Orange, Orange, Eiswürfel

CHF 13.50



Tomate Burrata

Pesto Genovese, italienisches Olivenöl, Balsamico und feine Blattsalate

CHF 19.50

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 Zwiebeln, Butter

CHF 36.50

Bistro Portion CHF 26.50



Tartar vom Antipasti Gemüse

mit geschmorten Cherrytomaten, Räuchermayonnaise
und marinierten Spargelsalat

CHF 23.50

Bistro Portion CHF 17.50



Rahmsüppchen vom weissen Spargel

CHF 9.50



Spaghetti aglio, olio e peperocino

Spaghetti mit Knoblauch, italienischen Olivenöl

Peperonistreifen, Chipolotti und Chili, dazu Grana padano

CHF 19.80



cremiges Risotto mit weissem Spargel

mit glasierten Ofentomaten

CHF 23.50

mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stk.)

CHF 37.20

mit Picanha vom Wagyu Beef (ca. 120g)

CHF 39.20

Tartar vom Thunfisch

Avocado, Koriander, Limette, Ingwer, Olivenöl

dazu Tomaten Chiligelee

CHF 37.50

Bistro Portion CHF 27.50

Wrap vom Räucherlachs

Norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Sour Cream, Gartenkresse, Tomate

rote Zwiebeln dazu kleiner gemischter Salat

CHF 22.50

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto Genovese und Rahm,

Peperonistreifen, Zucchini, Chipolotti, Oliven, Tomaten und Rucola

dazu gebratene Rindsfiletstreifen und Grana Padano

CHF 33.80



Currywurst

"Ospelts" rote Currywurst

Hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Gurkenwürfel, hausgemachte Röstzwiebel
dazu Pommes frites

CHF 24.50

Unsere Burger servieren wir im getoasteten Burger Bun von der Bäckerei Wanger in Schaan
und dazu wahlweise Pommes Frites, Potato Wedges, Süsskartoffel Pommes
oder kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl



Alpen Burger

100% Beefpatty ^(CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat

CHF 24.50

Swiss Burger

100% Beefpatty ^(CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Biersauce, hausgemachte Röstzwiebel
Tomaten, Eisbergsalat

CHF 26.00

Canadian Burger

100% Beefpatty ^(CH), weisse BBQ Sauce mit Ahornsirup
Bacon, Cheddarcheese und Granatapfelkerne

Tomate, Eisbergsalat

CHF 26.00

Surf & Turf Burger

kleines Filetsteak ^(CH) 120 g und 2 Stk. Black Tiger Riesengarnelen
BBQ Biersauce, rote Zwiebelchutney, Tomaten, Rucola

CHF 39.00

Kalbsflanksteak Burger

Gebrautes Kalbsflanksteak ^(CH), 120 g
Räuchermayonnaise, gebratener weisser Spargel, Tomate und Rucola
CHF 29.00

Crispy Chicken Burger

Gebraute Pouletbrust ^(CH) 160 g im Pankomantel
Chili-Curry-Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 23.00

Pulled Pork Burger

"Gezupfte" marinierte Schweineschulter im getoasteten Vollkorn Bun
BBQ Bier Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola
CHF 24.50



Veggi Burger

hausgemachte Kichererbsen Gemüsepatty im getoasteten Vollkorn Bun,
Sour cream mit Schnittlauch, Tomaten, Rucola
CHF 22.00

Burger Tricolore

wahlweise
Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger, Canadian Burger
Swiss Burger, Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Clubsteak Burger
CHF 29.00

Filetsteak vom Schweizer Beef

an Rahmsauce vom grünen Pfeffer oder hausgemachte Kräuterbutter
dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes Duchesse
160 g CHF 47.50 / 260 g CHF 59.00

passend dazu:

«S» Pago Ayles 2017

Bodega Pago Ayles, Carinena, Aragonien, Spanien
100% Grenache
CHF 69.00

Gefülltes Maispouardenbrüstchen "Supreme"

mit Serano-Schinken und Salbei gefüllt an kräftigen Portweinjus
dazu Risotto vom weissen Spargel
mit glasierten Ofentomaten
CHF 33.50

passend dazu:

Chardonnay Pouilly – Fuissé 2018

Weingut Ternel, Charnay-lès-Mâcon, Burgund, Frankreich
CHF 69.00

Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl
Zitrone und hausgemachten Preiselbeerconfit
CHF 38.00

passend dazu:

Roter Veltliner Wagram Terrassen 2020

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich
Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling
CHF 49.00



BBQ Spare Ribs

fein marinierte Ribs vom Schwein

dazu BBQ Bier Sauce, Potato Wedges mit Sour Cream und Cole Slaw Salat

CHF 33.50

passend dazu:

Gazur 2018

Telmo Rodriguez Matallana, Ribero del Duero, Castilla y Leon

Tempranillo

CHF 51.00

Filetspiess

Kalbsfilet und Rinderfilet

an kräftiger Rotweinjus

dazu Buttermaiskolben und grüner Spargel

Kartoffel Sellerie Stampf

CHF 59.00

passend dazu:

Amarone 2015

Fratelli Giuliari, Venetien, Italien

CHF 97.00

Teppanyaki vom Thunfisch

mit Pflücksalat, Erdbeeren und Spargelspitzen

Zuckerschote, Tomate und Wasabi Apfel Creme

CHF 49.50

passend dazu:

Cuvee "Bardella" 2022

Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Fürstentum Liechtenstein

Müller Thurgau

CHF 49.00

Fleischherkunft: Poulet, Kalb – Schweiz, Rind –Schweiz/USA (kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, u.a. erzeugt worden sein), Truthahn – Ungarn.

Fischerherkunft: Thunfisch, Garnelen – pazif. Ozean (Wildfang). Riesengarnelen – Bangladesch/Vietnam/Indien, Räucherlachs – Norwegen.

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