


### **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  
rote Zwiebelringe, Balsamicoperlen  
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 geröstete Eierschwammerl  
CHF 23.50  
Bistro Portion CHF 17.50



### **Rahmsüppchen von Eierschwammerl**

mit gebratenem Eierschwammerl  
CHF 10.50



### **Spaghetti aglio, olio e peperocino**

Spaghetti mit Knoblauch, italienischen Olivenöl  
Peperonistreifen, Chipolotti und Chili, dazu Grana padano

CHF 19.80

mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stk.)

CHF 37.20



### **Fregola Sarda**

mit geröstetem Eierschwammerl, Gemüsejulienne, Olivenöl  
Cherrytomate und Zucchini

CHF 23.50

mit Kalbsflanksteak (150 g)

CHF 35.20

### **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 mit "pur"en schweizer Beef  
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 <sup>(CH)</sup> 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter  
hausgemachte Burgerrelisch, Tomaten, Eisbergsalat

CHF 24.50

**Swiss Burger**

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup> 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter  
Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Biersauce, hausgemachte Röstzwiebel  
Tomaten, Eisbergsalat

CHF 26.00

**Canadian Burger**

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup>, weisse BBQ Sauce mit Ahornsirup  
Bacon, Cheddarcheese und Granatapfelkerne  
Tomate, Eisbergsalat

CHF 26.00

**Surf & Turf Burger**

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

CHF 39.00

### **Cheddar Cheese Burger**

Gebrautes Kalbsflanksteak <sup>(CH)</sup>, 120 g  
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln,  
Räuchermayonnaise, Tomate und Rucola  
CHF 29.00

### **Crispy Chicken Burger**

Gebraute Pouletbrust <sup>(CH)</sup> 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 Gemüsepatte  
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, Cheddar Cheese 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:*

#### **Joiser Reben 2019**

Weingut Markus Altenburger, Jois, Leithaberg, Burgenland, Oesterreich

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

CHF 51.00

### **Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb**

dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl

Zitrone und hausgemachten Preiselbeerconfit

CHF 38.00

*passend dazu:*

#### **Cuvee "Duett"**

Klosterwingert Schaan, Fürstentum Liechtenstein

Zweigelt, Pinot Noir

CHF 52.00

### **Medaillons vom Kalbsfilet (200 g)**

an Sauce Stroganoff

dazu Romanesco und Kartoffelkroketten

CHF 49.00

*passend dazu:*

#### **Barbera D'Alba "San Giuseppe" 2019**

Andrea Oberto, La Morra, Piemont, Italien

CHF 69.00

## **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

## **Teppanyaki vom Thunfisch**

mit Pflücksalat, Marillen, getrockneten Tomaten

Zuckerschote, Tomate und Tomaten Chili Confit

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.

Fischherkunft: 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.