



Campari Bitter Lemon

Campari,  ORGANICS  Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette
CHF 9.50

Jameson Ginger

Jameson Irish Whiskey,  ORGANICS  Ginger Ale, Eiswürfel, Orange
CHF 11.50




Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren
CHF 14.00

Moscow Mule

Wodka, Limettensaft,  ORGANICS  Ginger Beer, Eiswürfel, Limette
CHF 14.00

Ginger Smash

 ORGANICS  Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel
CHF 8.50

Gin Orange

Neeka Gin,  ORGANICS  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 22.50
Bistro Portion CHF 19.00



Salatvariation

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

Tartar vom Schweizer Beef

hausgemachtes Brioche, Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebeln, Butter
CHF 36.50
Bistro Portion CHF 26.50



Tartar vom Antipasti Gemüse

Kürbisperlen und Kürbismayonnaise und Kürbiskernöl
CHF 23.50
Bistro Portion CHF 17.50



Süppchen von Hokkaidokürbis

verfeinert mit Kokosmilch und Kernöl
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

gebratener Kürbis, 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-Chili-Gelee

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

"Ospelt's" rote Currywurst

Hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Gurkenwürfel, hausgemachte Röstzwiebel

dazu Pommes frites

CHF 24.50

Unsere Burger servieren wir mit "pur"em Schweizer Beef (150g)
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 Burgerrelisch, 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

Beef Pumpkin Burger

100% Beefpatty ^(CH), BBQ Sauce

geröstete Kürbiskerne und Kürbispüree

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

Cheddar Cheese Burger

Gebratenes Kalbsflanksteak ^(CH), 120 g
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln,
Räuchermayonnaise, Tomate und Rucola
CHF 29.00

Crispy Chicken Burger

Gebratene 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 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

Zürcher Kalbsrahmgessnetzeles

gebratene Kalbsfiletstreifen an Champignonrahmsauce

dazu hausgemachte Kartoffelrösti

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

Duett vom Hirsch

geschmortes Hirschragout und Rückensteak an Wacholderrahmsauce

dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeerbirne und Serviettenknödel

CHF 49.50

passend dazu:

Cuvee "Le rendez-vous" 2019

Weinbau Harry Zech, Schaanwald, Fürstentum Liechtenstein

garmaret, Merlot, Cabernet Sauvignon

CHF 56.00

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.