


Campari Bitter Lemon

Campari,  Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette
CHF 9.50

Jameson Ginger

Jameson Irish Whiskey,  Ginger Ale, Eiswürfel, Orange
CHF 12.00



Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren
CHF 14.50


Moscow Mule

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


Caribbean Mule

weisser Rum, Angostura Bitters,  Ginger Beer, Eiswürfel, Limette
CHF 15.00

Ginger Smash

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

Gin Orange

Neeka Gin,  Black Orange, Orange, Eiswürfel
CHF 13.50

Paloma

Tequila blanco, Pink Grapefruit Soda, Grapefruitspalte, Eiswürfel
CHF 13.50



Weisse Tomate

Ricotta, Tomatensalsa, Tomatensalat, Pesto Genovese
CHF 19.50

Cesar Salad

feine Blattsalate, hausgemachtes Parmesandressing,
gebratene Pouletstreifen, Bacon, Kräutercrouton und Grana Padano
CHF 24.50
Bistro Portion CHF 19.00



Salatvariation

Variation von Rohkost- und Blattsalaten
mit Salatdressing nach Wahl
CHF 10.50

Tartar vom Schweizer Beef

hausgemachte Brioche, Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebeln, Butter
CHF 38.00 (130g)
Bistro Portion CHF 29.00 (70g)

Carpaccio vom Hirsch

Kürbiskernpesto, Waldorfsalat, Kürbiskernöl
CHF 19.50



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

Marinierter Thunfisch

Koriander, Limette, Ingwer, Olivenöl, Sojasauce
dazu Wasabi Sauerrahmperle und Avocado
in der Austernschale

CHF 38.00

Bistro Portion CHF 28.00



Fregola Sarda

gebratener Kürbis, Champignon, Gemüsejulienne, Olivenöl
Cherrytomate und Zucchini

CHF 25.50

mit Kalbsflanksteak (150 g)

CHF 36.90

Wrap vom Räucherlachs

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich,
Sour cream, Gartenkresse, Tomate, rote Zwiebeln
dazu kleiner gemischter Salat

CHF 24.50

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto Genovese und Rahm,
Peperonistreifen, Zucchini, Chipolotti, Oliven, Tomaten und Rucola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen^(CH) und Grana Padano

CHF 38.00



Currywurst

"Ospelt's" rote Currywurst
hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Gurkenwürfel
hausgemachte Röstzwiebeln
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), knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 26.00

Swiss Burger

100% Beefpatty ^(CH), knuspriger Bacon, Tilsiter
Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Biersauce, hausgemachte Röstzwiebel
Tomaten, Eisbergsalat
CHF 27.00

Beef Pumpkin Burger

100% Beefpatty ^(CH), BBQ Sauce
geröstete Kürbiskerne und Kürbispüree
Tomate, Eisbergsalat
CHF 27.00

Surf & Turf Burger

Kleines Filetsteak ^(CH) 120 g und 2 Riesengarnelen
BBQ Butter, Schalottenconfit, Tomaten, Rucola
CHF 39.00

Cheddar Cheese Burger

Gebratenes Kalbsflanksteak ^(CH), 120 g
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln,
Räuchermayonnaise, Tomate und Rucola
CHF 29.50

Crispy Chicken Burger

Gebratene Pouletbrust ^(CH) 160 g im Pankomantel
Chili-Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 25.00

Pulled Pork Burger

"Gezupfte" marinierte Schweineschulter
im getoasteten Vollkorn Bun
BBQ Bier Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola
CHF 26.00



Veggi Burger

hausgemachte Kichererbsen Gemüsepatte
im getoasteten Vollkorn Bun,
Sour cream mit Schnittlauch, Tomaten, Rucola
CHF 23.00

Burger Tricolore

wahlweise

Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger, Beef Pumpkin Burger
Swiss Burger, Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Cheddar Cheese Burger
CHF 29.50

Filetsteak vom Schweizer Beef

an Rahmsauce vom grünen Pfeffer oder hausgemachte Kräuterbutter
dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes Duchesse
160 g CHF 49.50 / 260 g CHF 62.00

passend dazu:

Joiser Reben 2019

Weingut Markus Altenburger, Jois, Leithaberg, Burgenland, Oesterreich
Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
CHF 54.00

Rib Eye Steak vom Schweizer Beef

getröffelter Rahmspinat mit Cherrytomaten
Pommes Macaire
320 g CHF 71.00 / 600 g CHF 122.00

passend dazu:

Bianco di Merlot 2020

Cantina il Cavaliere, Comune di Gambarogno, Luganer See, Schweiz
CHF 71.00

Swiss Wagyu Steak "second cut"

getröffelter Rahmspinat mit Cherrytomaten
und Fregola Sarda
ca. 300 g CHF 99.00

passend dazu:

Promis 2020

ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana, Italien
Merlot, Syrah, Sangiovese
CHF 99.00



WAGYU seit 2018
SWISSBEEF
Von saftig grünen Schweizer Weiden.

Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl
Zitrone und hausgemachten Preiselbeerconfit
CHF 41.00

passend dazu:

Pinot Gris 2022

Klosterwingert Schaan, Fürstentum Liechtenstein
CHF 52.00

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 56.00

Duett vom Hirsch

geschmortes Hirschragout und Rückensteak an Wacholderrahmsauce
dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeerbirne und Serviettenknödel
CHF 52.50

passend dazu:

Cuvee "Le rendez-vous" 2019

Weinbau Harry Zech, Schaanwald, Fürstentum Liechtenstein
garmaret, Merlot, Cabernet Sauvignon
CHF 58.00

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

Fischerkunft: 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.