

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



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 24.50
Bistro Portion CHF 19.00



Salatvariation

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

Tartar vom Schweizer Beef

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



Törtchen vom geräucherten Paprika

an Ratatouillesalat
CHF 16.50



Bärlauchschaumsüppchen

mit gebratener Riesengarnele
CHF 13.50



Spaghetti "Bärlauch"

Spaghetti mit hausgemachten Bärlauchpesto

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 Austerschale

CHF 38.00

Bistro Portion CHF 28.00



Fregola Sarda

Mini Spargel, 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

Chicken Bärlauch Burger

100% schweizer Pouletbrust ^(CH) mit Bärlauchpesto gratiniert

Sour cream, Tomate, Eisbergsalat

CHF 24.00

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

Avocado Bohnen Burger

Patty von der Ackerbohne
im getoasteten Vollkorn Bun,
Avocadowürfel und Avocadocreme
Tomaten, Eisbergsalat
CHF 23.00



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
Avocado Bohnen Burger, Swiss Burger, Pulled Pork Burger
Cheeseburger, Cheddar Cheese Burger, Chicken Bärlauch Burger
CHF 29.50

Filetsteak vom Schweizer Beef

dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes Duchesse

160 g CHF 46.00 / 260 g CHF 59.00

passend dazu:

Joiser Reben 2019

Weingut Markus Altenburger, Jois, Leithaberg, Burgenland, Oesterreich

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

CHF 54.00

Rib Eye Steak vom Schweizer Beef

getrübelter Rahmspinat mit Cherrytomaten

dazu Fregola Sarda

320 g CHF 69.00 / 600 g CHF 119.00

passend dazu:

Bianco di Merlot 2020

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

CHF 71.00

Pimp the Steak

wählen Sie von unseren hausgemachten Saucen

je CHF 3.50

Chimi Churri

BBQ Sauce

Rahmsauce von grünen Pfeffer

Kräuterbutter

gebratenes Maispouardenbrüstchen "Supreme

an Portweinsauce

dazu Caponata und cremiges Bärlauchrisotto

CHF 32.00

passend dazu:

Grauburgunder "Ried Goldberg" 2022

Weingut Georg Preisinger, Gols, Burgenland Oesterreich

CHF 56.00

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

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

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.