


## **Campari Bitter Lemon**

Campari,  Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette  
CHF 9.50

## **Jameson Ginger**

Jameson Irish Whiskey,  Ginger Ale, Eiswürfel, Orange  
CHF 13.00

## **Wild Berries**

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


## **Moscow Mule**

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

## **Maracuja Sprizz**

Maracujanectar, Aperol, Prosecco, Sodawasser, Eiswürfel  
CHF 12.00

## **Ginger Smash**

 Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel  
CHF 9.00

## **Virgin Hugo**

Verjus (Hannes Reeh), Holunderblütensirup  
Soda, Limette Minze, Eiswürfel  
CHF 10.00



### **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**

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

### **Salat von weissem Spargel und Erdbeere**

an Orangen Vinaigrette  
CHF 13.00  
dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen (5 Stk)  
CHF 29.50  
dazu Scheiben von Wagyu Bündnerfleisch  
CHF 29.50



### **Spargelcremesuppe**

mit Spargelstücken und Kräutercrouton  
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  
Avocadocreme

CHF 38.00

Bistro Portion CHF 28.00



## **Fregola Sarda**

weisser Spargel, Champignon, Gemüsejulienne, Olivenöl  
Cherrytomate und Zucchini

Grana Padano Späne

CHF 26.50

mit Kalbsflanksteak (150 g)

CHF 38.00

## **Wrap vom Räucherlachs**

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich,  
Sour cream, Gartenkresse, Tomate, Spargelspitzen  
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<sup>(CH)</sup> und Grana Padano

CHF 38.00



## Currywurst

"Ospelt's" rote Currywurst

hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Gurkenwürfel

hausgemachte Röstzwiebeln

dazu Pommes frites

CHF 25.50

Unsere Burger servieren wir mit "pur"em Schweizer Beef (150g)  
im getoasteten Burger Bun von der Bäckerei Wanger in Schaan

dazu wahlweise Pommes Frites, Potato Wedges, Süsskartoffel Pommes  
oder kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl



## Alpen Burger

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup>, knuspriger Bacon, Tilsiter

hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat

CHF 26.50

## Swiss Burger

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup>, knuspriger Bacon, Tilsiter

Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Biersauce, hausgemachte Röstzwiebel

Tomaten, Eisbergsalat

CHF 28.00

## Chicken Spargel Burger

100% schweizer Pouletbrust <sup>(CH)</sup> mit Spargel

gratiniert mit Sauce Hollandaise

BBQ Sauce, Tomate, Eisbergsalat

CHF 26.00

## Surf & Turf Burger

Kleines Filetsteak <sup>(CH)</sup> 120 g und 2 Riesengarnelen

BBQ Butter, Schalottenconfit, Tomaten, Rucola

CHF 39.00

## **Cheddar Cheese Burger**

Gebratenes Kalbsflanksteak <sup>(CH)</sup>, 120 g  
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln,  
Räuchermayonnaise, Tomate und Rucola  
CHF 29.50

## **Crispy Chicken Burger**

Gebratene Pouletbrust <sup>(CH)</sup> 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 26.50

## **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  
Cheddar Cheese Burger, Chicken Spargel Burger  
CHF 29.50

## **Filetsteak vom Schweizer Beef**

dazu sautiertes Marktgemüse  
und Pommes Duchesse  
160 g CHF 47.00 / 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**

320 g CHF 69.00 / 600 g CHF 119.00  
oder

## **Clubsteak vom schweizer Beef**

160 g CHF 29.00 / 260 g CHF 49.00

dazu Spargelratatouille und Pommes Dauphine

*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 grünem Pfeffer

Kräuterbutter

## **gebratenes Maispouardenbrüstchen "Supreme"**

cremigies Spargelrisotto und Caponata

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, Beef – Schweiz

Truthahn – Ungarn, Hirsch – EU

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.