


## 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


## Peach Moscow Mule

Wodka, Pfirsichmark, Ginger Beer   
Eiswürfel, Prirsich  
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 (Wg. Gsellmann), 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)



## Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kokosmilch, Kürbiswürfel 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

Avocado creme

CHF 38.00

Bistro Portion CHF 28.00



## Fregola Sarda

gebratenen Kürbiswürfel und Marillen  
Olivenöl, Cherrytomate und Zuckerschoten

Grana Padano Späne

CHF 26.50

mit Kalbsflanksteak (150 g)

CHF 38.00

## Wrap vom Räucherlachs

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich,

Sour cream, Gartenkresse, Tomate

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 Sauce, hausgemachte Röstzwiebel  
Tomaten, Eisbergsalat  
CHF 28.00

**Chicken Pumpkin Burger**

100% schweizer Pouletbrust <sup>(CH)</sup>  
Kürbis Marillen Chutney, gegrillten Kürbis  
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

## BBQ Cheese Burger

Gebrautes Kalbsflanksteak <sup>(CH)</sup>, 120 g  
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln, Essiggurke  
BBQ Sauce, Tomate und Rucola  
CHF 29.50

## Crispy Chicken Burger

Gebraute 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,  
gegrillte Avocado 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  
BBQ Cheese Burger, Chicken Pumpkin 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 32.00 / 260 g CHF 49.00

gerösteten Kürbis und glasierten Zuckerschoten  
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

Kürbis Marillen Chutney

## gebratenes Maispouardenbrüstchen "Supreme"

auf cremigen Kürbisrisotto  
und glasierten Cherrytomaten

CHF 29.00

*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  
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

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.