


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

Cranberry Mule

Wodka, Cranberries, Cranberriesaft
 Ginger Beer Eiswürfel
CHF 14.00

Cranberry Thymian Sprizz

eingelegte Cranberries, Thymiansirup
Prosecco, Sodawasser, Eiswürfel
CHF 14.50

Maracuja Sprizz

Maracujanectar, Aperol, Prosecco,
Sodawasser, Eiswürfel
CHF 15.00

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)



Maroni Apfelcremesüppchen

mit Haselnüssen Apfel Crumble
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



Penne Rustico

Olivenöl, Cherrytomate, Zucchini, Champignon
schwarze Oliven, rote Zwiebel, Peperonistreifen, Knoblauch
dazu Grana Padano Späne

CHF 22.00

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^(CH) 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 hausgemachten Dressings nach Wahl



Alpen Burger

100% Beefpatty ^(CH), knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 26.50

Swiss Burger

100% Beefpatty ^(CH), knuspriger Bacon, Tilsiter
Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Sauce, hausgemachte Röstzwiebel
Tomaten, Eisbergsalat
CHF 28.00

Forrest Burger

Hirschpatty ^(AT)
Preiselbeersenf Sauce
Rotkraut, gebratene Zwetschke, Zwetschken Preiselbeer Chutney
Tomate, Eisbergsalat
CHF 28.00

Surf & Turf Burger

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

BBQ Cheese Burger

Gebratenes Kalbsflanksteak ^(CH), 120 g
Cheddar Cheese, hausgemachte Röstzwiebeln, Essiggurke
BBQ Sauce, 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" marinierter Schweinehals
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 24.00



Veggi Burger

hausgemachte Kichererbsen Gemüsepatte
im getoasteten Vollkorn Bun,
Sour cream mit Schnittlauch, Tomaten, Rucola
CHF 24.00

Burger Tricolore

wahlweise
Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger
Avocado Bohnen Burger, Swiss Burger, Pulled Pork Burger
BBQ Cheese Burger, Forrest Burger
CHF 29.50

Steak vom schweizer Wagyu – Second Cut

mit Zwiebelmarmelade
an geschmorten Paprikagemüse
dazu Pastinakenpüree
260g CHF 92.00



Cuvée Das Phantom

Walter Kirnbauer, Mittelburgenland, Österreich
CHF 87.00

Filetsteak vom Schweizer Beef

dazu sautiertes Marktgemüse
und Pommes Duchesse
160 g CHF 47.00 / 260 g CHF 59.00

Barbera D'Alba 2021

Piero Benevelli, Montforte d'Alba, Piemont, Italien
CHF 62.00

Clubsteak vom schweizer Beef

160 g CHF 32.00 / 260 g CHF 49.00

geröstete Kürbiswürfel und glasierten Zuckerschoten
und Pommes Dauphine

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, Kürbis Marillen Chutney
Rahmsauce von grünem Pfeffer, Kräuterbutter
Portweinjus

Rehpfeffer

an Preiselbeer Wacholder Rahmsauce
dazu Apfel Rotkraut und hausgemachte Brezelknödel
CHF 39.00

Cuvee Phoenix 2020

Weingut J. und M. Reumann, Deutschkreutz, Burgenland, Österreich
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
CHF 86.00

gebratenes Hirschrückensteak

an Steinpilzrahmsauce
dazu Sprossenkohl Maroni Gemüse
und Kartoffel Gemüse Strudel
CHF 48.00

Cabernet Sauvignon „Alter Satz“ 2021

Bioweingut Ettl, Podersdorf am See, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich
CHF 49.00

Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

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

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

Gazur 2018

Telmo Rodriguez Matallana, Ribero del Duero, Castilla y Leon
Tempranillo
CHF 56.00

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Beef - Schweiz

Truthahn - Ungarn. Wild - AT

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.