

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

Milano Mule

 Limoncello, Minze
Ginger Beer, Eiswürfel
CHF 14.00

Twist on Mango

Monin Mango, Orangensaft, Zitronensaft
Plantation Dark Original, Prosecco, Eiswürfel
CHF 14.50

Maracuja Sprizz

Maracujanectar, Aperol, Prosecco,
Sodawasser, Eiswürfel
CHF 15.00

Shirley Temple

 Ginger Ale, Limette, Grenadine, Eiswürfel
CHF 9.00

Virgin Hugo

Verjus (Wg. Gsellmann), Holunderblütensirup
Soda, Limette Minze, Eiswürfel
CHF 10.00



Tomate Burrata

bunter Tomatensalat, italienisches Olivenöl, Balsamico
rote Zwiebel, Balsamicoperlen, Rucola
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

Brioche von der Bäckerei Wanger
Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebeln, Butter
CHF 39.00 (130g)
Bistro Portion CHF 29.00 (70g)



Bärlauchcremesuppe

CHF 10.50
mit gebratener Black Tiger Riesengarnele
CHF 14.00



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 39.00

Bistro Portion CHF 29.00



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 25.50



Tagliatelle Filetto

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

CHF 38.00



"Ospelt's" rote Currywurst
hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Essiggurke
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

Bärlauch Chicken Burger

gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g
Bärlauchcreme, Tomate und Rucola
CHF 26.00

Surf & Turf Burger

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

Spanish Beef Burger

100% Beefpatty ^(CH)

Sauce Andaluse, Chorizo, Pimientos Padron

Tomate und Eisbergsalat

CHF 29.50

Crispy Chicken Burger

gebratene Pouletbrust ^(CH) 160 g im Pankomantel

Chili-Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat

CHF 26.00

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

Spanish Beef Burger, Bärlauch Chicken Burger

CHF 29.50

Filetstreifen vom heimischen Kalb «Zürcher Art»

an Champignonrahmsauce
dazu hausgemachtes Kartoffelrösti
CHF 49.00

Roter Veltliner „Wagram Terrassen“

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich, Österreich
CHF 54.00



Zwiebelrostbraten

medium gebratenes Clubsteak (200g)
an kräftiger Rotweinsauce und hausgemachten Röstzwiebeln
dazu Speckbohnen und Pizokel
CHF 42.00

St. Laurent

Weingut Paul Achs, Gols, Nordburgenland, Österreich
CHF 56.00

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

Pimp the Steak

wählen Sie von unseren hausgemachten Saucen
je CHF 3.50

Chimi Churri, BBQ Sauce, Portweinjus
Rahmsauce von grünem Pfeffer, Kräuterbutter

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

Cabernet Franc D.O.C. 2020

Weingut Norina Pez, Collio Goriziano, Friaul, Italien

CHF 58.00

Tom Kha Gai

Thailändisches Kokoscurry

dazu Basmatireis

mit gebratenen Wokgemüse CHF 22.50

mit gebratenen Pouletstreifen und Wockgemüse 29.50

mit gebratenen Riesengarnelen CHF 38.50

Chardonnay Ried Triftberg

Weingut Gerald Diem, Weinviertel, Österreich

CHF 61.00

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.