

## 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

## Salat von Erdbeere und Spargel

an Balsamico Honig Vinaigrette  
mit Fregola Sarda

CHF 18.00

Bistro Portion CHF 12.50

*dazu*

Mini Patty vom Swiss Wagyu CHF 9.50

## Tartar vom Schweizer Beef

Brioche von der Bäckerei Wanger  
mit gebratenen weissem Spargel  
und hausgemachten Spargelglace

CHF 39.00 (130g)

Bistro Portion CHF 29.00 (70g)



## Rahmsuppe vom weissem Spargel

CHF 10.50

mit Rose vom norwegischen Räucherlachs

CHF 13.00



## 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

Avocadocreme

CHF 39.00

Bistro Portion CHF 29.00

## 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 Rindsfiletstreifen<sup>(CH)</sup> und Grana Padano

CHF 38.00

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 <sup>(CH)</sup>, knuspriger Bacon, Tilsiter  
hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat  
CHF 27.00

## Crispy Chicken Burger

gebratene Pouletbrust <sup>(CH)</sup> 160 g im Pankomantel  
Chili-Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat  
CHF 26.00

## Swiss Burger

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup>, knuspriger Bacon, Tilsiter  
Kartoffelrösti, hausgemachte BBQ Sauce, hausgemachte Röstzwiebel  
Tomaten, Eisbergsalat  
CHF 29.00

## Spargel Chicken Burger

gebratene Pouletbrust <sup>(CH)</sup> 160g  
hausgemachte BBQ Sauce, Spargelspitzen, Seranoschinken  
Tomate und Rucola  
CHF 28.00

## Spanish Beef Burger

100% Beefpatty <sup>(CH)</sup>  
Sauce Andaluse, Chorizo, Pimentos Padron  
Tomate und Eisbergsalat  
CHF 29.50

## Pulled Pork Burger

"Gezupfte" mariniertes Schweinehals  
im getoasteten Vollkorn Bun  
BBQ Bier Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola  
CHF 27.00



## Avocado Bohnen Burger

Patty von der Ackerbohne  
im getoasteten Vollkorn Bun,  
gegrillte Avocado und Avocadocreame  
Tomaten, Eisbergsalat  
CHF 25.00



## Veggi Burger

hausgemachte Kichererbsen Gemüsepatte  
im getoasteten Vollkorn Bun,  
Sour cream mit Schnittlauch, Tomaten, Rucola  
CHF 25.00

## Burger Tricolore

wahlweise  
Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger  
Avocado Bohnen Burger, Swiss Burger, Pulled Pork Burger  
Spanish Beef Burger, Spargel Chicken Burger  
CHF 29.50



## Currywurst

"Ospelt's" rote Currywurst  
hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Essiggurke  
hausgemachte Röstzwiebeln  
dazu Pommes frites  
CHF 25.50

## Medaillons vom heimischen Kalb (180g)

auf hausgemachten Kartoffelrösti  
dazu weisser Spargel mit Sauce Hollandaise  
CHF 52.00

### Roter Veltliner „Wagram Terrassen“

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



## Zwiebelrostbraten

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 Kartoffelkroketten  
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.