

Jameson Ginger

Jameson Irish Whiskey
Ginger Ale, Orangenscheibe, Eiswürfel
CHF 14.00



Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries
Prosecco, Beeren, Eiswürfel
CHF 15.00

Moscow Mule

Skyy Wodka, Limette, Ginger Beer, Eiswürfel
CHF 14.00

Cosmopolitan

Cointreau, SKYY Wodka, Limettensaft, Cranberriesaft
Limette, Eiswürfel
CHF 10.50

„Capucin“ Aperitif Francais

Capucin ist ein Aperitif auf Basis natürlicher Pflanzen, eingelegt in einer Mischung aus
Traubenmost, Wodka und Cognac
Sodawasser, Tonic Water Zitronensaft, Zitronenscheibe, Rosmarin, Eiswürfel
CHF 13.00

Shirley Temple

Ginger Ale, Limettensaft, Grenadine, Eiswürfel
CHF 9.00

Virgin Hugo

alkoholfreier Prosecco, 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 26.00
Bistro Portion CHF 19.50



Salatvariation

Variation von Rohkost- und Blattsalaten
mit Salatdressing nach Wahl
CHF 10.50

Tartar vom Schweizer Beef

Brioche der Bäckerei Wanger
Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebeln
Wachtelspiegelei, hausgemachte Senfbutter
CHF 39.00 (130g)
Bistro Portion CHF 29.50 (70g)

Kraftbrühe mit Leberspätzle

mit Gemüsestreifen
CHF 9.80



Spaghetti aglio, olio e peperocino

Spaghetti mit Knoblauch, italienischen Olivenöl
Peperonistreifen, Chipolotti und Chili, dazu Grana padano
CHF 19.80

Chicken Wrap

gebratene Pouletstreifen,
Sour Cream, gelber Curry, Rucola und Tomate
im Weizen Tortilla
dazu Süsskartoffel-Pommes frites
CHF 26.50



Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto Genovese und Rahm,
Peperonistreifen, Zucchini, Chipolotti, schwarze Oliven, Tomaten und Rucola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen^(CH)
und Grana Padano
CHF 39.00

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 ^(CH) 150g

hausgemachte Burgerrelish, knuspriger Bacon, Tilsiter

Tomaten, Eisbergsalat

CHF 28.00

Crispy Chicken Burger

gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g im Pankomantel

Chili-Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat

CHF 27.00

Swiss Burger

100% Beefpatty ^(CH) 150g

hausgemachte BBQ Sauce, knuspriger Bacon, Tilsiter

Kartoffelrösti, hausgemachte Röstzwiebel

Tomaten, Eisbergsalat

CHF 29.50

Spanish Chicken Burger

gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g,

Chimi Churri, Queso Manchego, Chorizo, Rucola

Tomaten, Piemontos Padron

CHF 29.00

Oklahoma Beef Burger

kurzgebratenes Hüftsteak ^(CH) 160g,
BBQ Sauce, Speck, Cheddar Cheese,
Cole Slaw Salat, Tomaten
CHF 32.00



Avocado Bohnen Burger

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

Burger Tricolore

wahlweise

Alpenburger, Crispy Chicken Burger
Avocado Bohnen Burger, Swiss Burger, Cheeseburger
CHF 29.50



Currywurst

"Ospelt's" rote Currywurst
hausgemachte Currysauce, Cheddar Cheese, Essigurke
hausgemachte Röstzwiebeln
dazu Pommes frites
CHF 26.00

Filetsteak vom Schweizer Beef
160 g CHF 47.00 / 260 g CHF 59.00

Clubsteak vom Schweizer Beef
160 g CHF 32.00 / 260 g CHF 45.00

US Prime RibEye Steak
320 g CHF 69.00
dazu sautiertes Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Pimp the Steak
wählen Sie von unseren hausgemachten Saucen
je CHF 3.60

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 41.50



BBQ Spare Ribs
fein marinierte Ribs vom Schwein
BBQ Bier Sauce, Potato Wedges mit Sour Cream
und Cole Slaw Salat
CHF 33.50

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Beef - Schweiz
Brot: Fürstentum Liechtenstein

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken, fragt bitte unsere geschulten Mitarbeiter.