

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Turna Malbun

Wir haben unsere Speisekarte mit einer grossen Auswahl an internationalen und einheimischen Gerichten, mit viel Freude, für Sie zusammengestellt.

Sämtliche Speisen werden „à la Minute“ und mit frischen Zutaten zubereitet.

Geniessen Sie den Aufenthalt in unserem Restaurant
und haben Sie ein „kleinwenig“ Geduld, denn gute Küche braucht Zeit.

Für unsere kleinen Gäste haben wir ein Spielzimmer im unteren Stock.



Verlangen Sie unsere **Weinkarte** die wir mit Ritter - Weine in Schaan
speziell für Sie zusammengestellt haben.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den
einzelnen Gerichten.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

Die Herkunft des Fleisches ist aus den folgenden Ländern:

Schwein/Pork: Schweiz - Kalb/Calf: Schweiz - Huhn/Chicken: Schweiz/Ungarn
Rind/Beef: Schweiz / Argentinien - Black Tiger Crevetten: Vietnam
US-Beef: USA (könnte mit Hormonen oder Antibiotika gezüchtet sein)

Gemüse, Früchte und Eier beziehen wir aus Liechtenstein und der Schweiz.

Wir empfehlen uns auch für Ihr Familien- und Firmenfeste

Salate

Gemischter Blattsalat ausgarniert mit Trauben und Nüssen Green salad garnished with grapes and nuts	8.50
Bunt gemischter Salat ausgarniert mit Gemüse Mixed salad – with vegetables and green salad	10.50
Milbuner Bauernsalat mit hausgemachtem französischem Dressing, Speck, Brotcroutons und Ei Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	14.50
Sommersalat Salat mit Beeren, karamelierten Nüssen und Parmesan Salad with berries, caramelized nuts and parmesan	15.50

Suppe

Kräftige Gulaschsuppe Goulashsoup	10.50
Knoblauchsuppe (Hausspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	9.50
Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Flädli – Pancake stripes	8.50
mit Griesnockerl – Griesdumpling	10.50

Köstliche Vorspeisen

Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter Beef Tartar with toasted bread and butter	18.50
	Vorspeise
	Hauptspeise
	29.50
Gambas al Ajillo - kleine Black Tiger Crevetten im Knoblauchsud spanische Spezialität mit Peperoncini und Knoblauch in Olivenöl spanish specialty with peperoncini and garlic in olive oil	16.50
Norwegischer Rauchlachs serviert mit Zwiebelringen und frischem Merrettichschaum smoked salmon served with fresh horseradish cream	15.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle an Glasnudelsalat - mit Sojasauce und Sweet Chilli Dip Homemade springrolls with soja dip and sweet chilli	15.50

Hauspezialitäten

„Turnas Steak Latini“ 44.50

Eine Lateinamerikanische Spezialität

Schweizer Entrecôte mit Olivenöl, Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin serviert mit Kartoffelecken

Entrecôte with peperoncini, garlic, tomato, fresh rosemary served with potato wedges

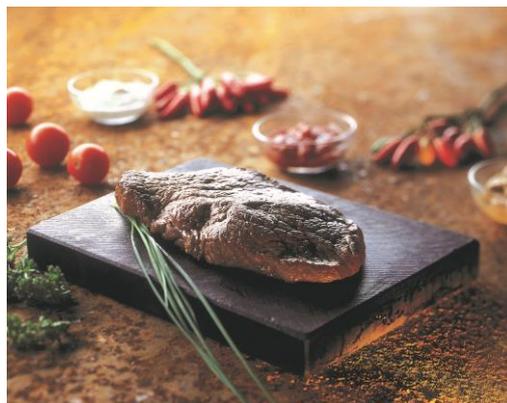
„Tschuetta Bar Teller“ 36.50

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken

Pommes frites und bunt gemischtem Gemüse

Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries with vegetables

Rainers Steinsteak



Schweizer Rindsfilet

Rinds Filet (klein) Angus Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	57.50
Rinds Filet (mittel) Angus Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	63.50
Rinds Filet (gross) Angus Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	69.50

Argentinisches Rindsfilet

Rinds Filet (klein) Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	53.50
Rinds Filet (mittel) Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	57.50
Rinds Filet (gross) Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	61.50

Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl.

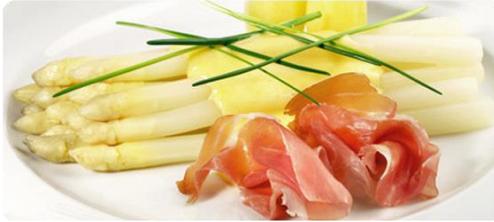
Each stone-steak we serve with 3 different sauces such as our daily vegetables and a side dish.

Beilagen:

Kartoffelecken - Pommes frites - Rösti-Kroketten – Folienkartoffel – Reis -Teigwaren

Side dish: Potato Wedges - French fries - Rösti Croquettes – Baked potato – Rice – noodles

Balzner Spargeln



Hausgemachte Spargelcremesuppe mit grüner und weisser Spargeleinlage **9.50**
 Homemade asparagus cream soup with add of white and green asparagus

Gemischter Spargel **Klein: 18.50** **Gross: 24.50**
 Mixed asparagus small or big serving

Weisser Spargel **Klein: 20.50** **Gross: 26.50**
 White asparagus small or big serving

Grüner Spargel **Klein: 15.50** **Gross: 23.50**
 Green asparagus small or big serving

Zubereitungsart: Sauce Hollandaise, Polnische Art, Mailänder Art oder braune Butter
 Preparation options: with sauce Hollondaise sauce, polish style or milanese style, brown butter

Spanischer Parma Schinken hauchdünn geschnitten **14.50**
 serving of spanish raw ham, thinnly sliced

Kalbsschnitzel vom Grill – gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise **37.50**
 Grilled veal cutlets with mixed asparagus and Hollandaise sauce

Schweinssteak vom Grill - Gemischte Spargeln Mailänder Art **29.50**
 Grilled pork steak with mixed asparagus Milanese style

Wir servieren unsere oben aufgeführten Spargelgerichte mit Salzkartoffeln.

Spargelragout mit Sherry Tomaten und Nudeln **Klein: 16.50** **Gross: 26.50**

Pasta und Spätzligerichte

Spaghetti Napoli Spaghetti Napoli with tomatosauce	16.50
Spaghetti Bolognese Spaghetti Napoli with beefsauce	19.00
Spaghetti Lanzarote (Gambas, Knoblauch, Peperoncini) Spaghetti Lanzarote with shrimps, garlic and peperoncini	23.50
Spaghetti Arrabbiata (Tomatensauce, Speck, Peperoncini) Spaghetti Arrabbiata with tomatosauce, bacon and peperoncini	19.00
Spätzlipfanne Turna (Schinken, Speck, Zwiebeln, Käse) Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham, bacon, onion and cheese	18.50
Spätzlipfanne Vegi (bunt gemischtes Gemüse, Zwiebeln, Käse) Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with various vegetables, onion and cheese	18.50
Turnas Käsespätzli mit Apfelmus Homemade Cheesespätzli (eggnoodles) with mixed apples	22.50

aus Grossmutters Röstipfanne

Turna Rösti mit Poulet Brust und Speck Turna Rösti with chicken breast and bacon	25.50
Äpler Rösti (Speck, Käse, Spiegelei) Alpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	19.50
Milbuner Rösti (bunt gemischtes Gemüse, Käse, Spiegelei) Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg	19.50
Käserösti mit Spiegelei Cheese Rösti with fried egg	16.50

Toast

Turna Toast (Schinken, Käse, Tomaten, Kräuterbutter) (Ham, Cheese, Tomatoes, Herbbutter)	17.00
Club Toast (Pouletbrust, Speck, Salatstreifen mit Mayonnaise, Tomate, Spiegelei) (Ham, Cheese, Pineapple, Cherries)	25.50
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) (Beef fillet on toast with green pepper sauce)	26.50

Leichte Gerichte

Fitnessteller	24.50
Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen:	
Poulet-Brust - Frühlingsrolle - Schweineschnitzel natur oder paniert	
Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes:	
chicken - springrolls - pork escalope nature or breaded	
Kalbsschnitzel (calf escalope nature or breaded)	34.50
Crevettenspiess	28.50
Turnas - Cesare Salat	24.50
Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten	
zur Auswahl mit Poulet Streifen oder Crevetten	
Cesare salad with chicken stripes or Shrimps garnished with fruits	
Gemischter Gemüseteller	25.50
Bunt gemischter Gemüseteller mit Sauerrahmdip	
mixed vegetable plate with potato and sour cream	
Zitronenrisotto mit Black Tiger Crevetten	34.00
ausgarniert mit Gemüse	
Black Tiger Shrimps with whitewinesauce served with rice and vegetables	

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb gebraten in der Butterpfanne	35.00
mit Pommes Frites und grünem Blattsalat	
Wienerescalope calf with french fries and green salad	
Paniertes Schweineschnitzel	25.50
mit Pommes Frites und grünem Blattsalat	
Breaded escalope from pork with french fries and green salad	
Turnas Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Bergkäse	28.50
Pommes Frites und bunt gemischtem Gemüse	
Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables	
Kalbs Rahmschnitzel mit Champignons	35.50
Teigwaren und bunt gemischtem Gemüse	
Calf escalope with a cream mushroom sauce, noodles and vegetables	
Schweins Rahmschnitzel mit Champignons	25.50
Teigwaren und bunt gemischtem Gemüse	
Pork escalope with a cream mushroom sauce, noodles and vegetables	
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art	35.50
mit Butterrösti serviert	
Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti	

Köstliche Süßspeisen

„Schokoladenmalheur“	14.50
Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Schlagahm (Zubereitung 20 min.) Chocolate fondant with vanilla ice-cream and whipped cream	
„Eistraum“	11.50
Vanilleeis mit Kürbiskernöl garniert mit Nüssen und frischen Waldbeeren Vanilla ice cream garnished with pumpkin seed oil, nuts and forest berries	
Duett von zwei Cremes (Crème Brûlée und Creme Catalana)	15.50
Original homemade caramelised cream according to old recipe	
„Kaiserschmarren“ 25 Minuten Wartezeit	17.50
mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus Kaiserschmarren with raisins, powdered sugar and applesauce	
Frische Erdbeeren auf Rhabarbermousse	12.50
mit Zitronenglace und Pfefferminz Julienne fresh strawberries on rhubarbmousse with lemon-icecream and peppermint	

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Schnäpse

Fruchtig: Williams Birne, Aprikose, Kirsch, Berner Rosa Apfel, Quitte, Gravensteiner

Kräftig: Vogelbeere, Enzian, Birne-Enzian

Alte: Zwetschge, Williams Birne, Birne, Kräuter

Süss: Holunder