

## 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

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

## Suppe

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

## Köstliche Vorspeisen

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

## Hausspezialitäten

„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

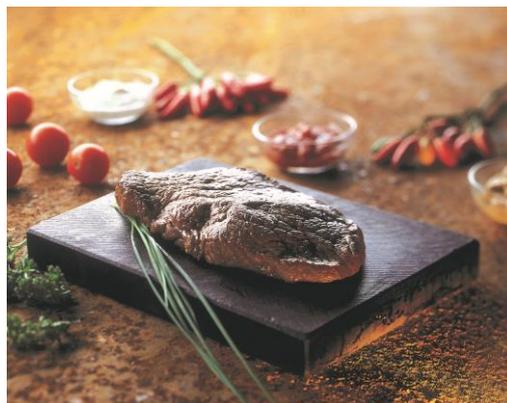
„Tschuetta Bar Teller“ 36.50

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.**

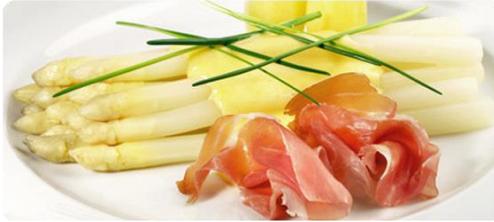
Each stone-steak we serve with 3 different sauces such as our daily vegetables and a side dish.

#### 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 Hollandaise 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

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

## aus Grossmutter's Röstipfanne

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

## Toast

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

## Leichte Gerichte

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

## Klassiker

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

## Köstliche Süßspeisen

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