

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Turna Malbun

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

Sämtliche Speisen werden „à la Minute“ und mit frischen Zutaten zubereitet.
Gemüse, Früchte und Eier beziehen wir aus Liechtenstein und der Schweiz.

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



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

Die Herkunft des Fleisches ist aus den folgenden Ländern:

Schwein / Pork: Liechtenstein / Schweiz

Kalb / Calf: Liechtenstein / Schweiz

Rind / Beef: Liechtenstein / Argentinien

US-Beef: USA (könnte mit Hormonen oder Antibiotika gezüchtet sein)

Poulet (Huhn): Schweiz

Wir empfehlen uns für Familienfeste und Firmenessen

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Green salad	
Gemischter Salat	9.50
Mixed salad	
Milbuner Bauernsalat mit Speck, Brotcroûtons und Ei	
Kleine Portion	14.50
Grosse Portion	17.50
Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	
Nüsslisalat Memosa mit Speck, Brotcroûtons und Ei	14.50
Field salad with bread croutons and egg	
Insalata Caprese Buffalo Mozzarella mit Tomaten	15.50
Buffalo Mozzarella with tomato	
Thunfischsalat	16.50
Thunfisch mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln Mit gemischtem Salat garniert	
Thunasalad with tomatos, cucumbers and onions garnished with mixed salad	

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	8.00
Daily soup	
Tomatencremesuppe	9.50
Creamy Tomatosoup	
Hausgemachte Gulaschsuppe	9.50
Homemade Goulashsoup	
Knoblauchsuppe (Hauspezialität)	9.00
Garlicsoup (specialty of the house)	
Flädli-suppe	8.50
Clear Soup with Pancake-stripes	

Köstliche Vorspeisen

Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter			
Kleine Portion	18.50	Grosse Portion	26.50
Gambas al Acho			
Spanische Spezialität mit Peperoncini und Knoblauch			
Gambas al Acho spanish specialty with peperoncini and garlic			
Carpaccio vom Rindsfilet			
mit gehobeltem Parmesan mariniert mit Olivenoil und Zitronen			
Beefcarpaccio with fresh parmesan marinated with oliveoil and lemon			
Norwegischer Rauchlachs			
Mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Butter und Toastbrot			
Norwegian smoked salmon with horseradish, onions, butter and toastbred			

Pasta und Spätzligerichte

Spaghetti Lanzarote (Gambas, Knoblauch, Peperoncini)	21.50
Spaghetti Lanzarote with shrimps, garlic and peperoncini	
Spaghetti Bolognese (Rindfleischsauce)	18.00
Spaghetti Bolognese with beefsauce	
Spaghetti Napoli (Tomatensauce)	16.50
Spaghetti Napoli with tomatosauce	
Spaghetti Arrabbiata (Tomatensauce, Speck und Peperoncini)	17.50
Spaghetti Arrabbiata with tomatosauce, bacon and peperoncini	
Spätzlipfanne Turna (Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse)	17.50
Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham, bacon, onion and cheese	
Spätzlipfanne Vegi (Gemischtes Gemüse, Zwiebeln und Käse)	17.50
Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with various vegetables, onion and cheese	
Hausgemachte Quarkpizokel mit Steinpilzragout	24.50
Homemade quark pizokel with mushroom ragout	

Aus Grossmutter's Rösti Pfanne

Turna Rösti mit Poulet Brust und Speck	24.50
Turna Rösti with chicken breast and bacon	
Äpler Rösti (Speck, Käse, Spiegelei)	18.50
Alpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	
Käserösti mit Spiegelei	16.50
Cheese Rösti with fried egg	
Milbuner Rösti vegetarisch mit Gemüse und Ei	18.50
Malbuner Rösti with vegetables and fried egg	
Kalbs Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	19.50
Veal bratwurst with onionsauce and rösti	

Leichte Gerichte

Fitnesssteller	23.50
Zur Auswahl mit einer der folgenden Zutaten	
Poulet-Brust, Frühlingsrolle, Schweinsschnitzel natur oder paniert oder mit	
Black Tiger grilliert	29.50
Fitness plate garnished with salad	
Served with one of the following side dishes:	
Grilled chicken, springrolls, pork schnitzel nature or breaded or Black Tiger Gambas	
Turnas - Cesare Salat	23.50
Zur Auswahl mit Poulet Streifen oder Gambas	
Garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten	
Cesare salad with chicken stripes or Shrimps	
Garnished with Parmesan cheese, tomatoes and fruits	
Schlemmerteller	49.50
Zartes Rindsfilet vom Grill	
Auf einem Gemüseteller und Turnas Steak - Dip	
Tender beef fillet from the grill	
On a vegetable platter and turnas steak dip	

Tellergerichte

Wienerschnitzel Kalb mit Pommes Frites und grünem Blattsalat Wienerescalop calf with french fries and green salad	32.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und grünem Blattsalat Breaded escalope from pork with french fries and green salad	23.50
Kalbs Cordon-Bleu Pommes Frites und Tagesgemüse Calf Cordon-Bleu with French fries and vegetables	34.50
Turnas - Schweins Cordon-Bleu Pommes Frites und Tagesgemüse Turnas - Pork Cordon-Bleu with french fries and vegetables	26.50
Kalbs-Rahmschnitzel mit frischen Champignons Teigwaren und Tagesgemüse Calf escalope with a cream mushroom sauce, noodles and vegetables.	32.50
Schweins-Rahmschnitzel mit frischen Champignons Teigwaren und Tagesgemüse Pork escalope with a cream mushroom sauce, noodles and vegetables.	25.50
Kalbs-Geschnetzeltes nach Zürcher Art Mit goldbrauner Butterrösti oder Butter Spätzle Calf-Zurich ragout with gold-brown butterrösti	33.50

Toast

Turna Toast (Schinken, Käse, Tomaten, Kräuterbutter) (Ham, Cheese, Tomatoes, Herbbutter)	17.00
Toast Hawaii (Schinken, Käse, Ananas, Kirschen) (Ham, Cheese, Pineapple, Cherries)	17.00
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) (Beef tenderlointips on toast with green pepper sauce)	26.50

Kalte Teller

Wurst- oder Käsesalat, garniert	15.50
Sausage or cheese Salad, garnished	
Zigeunersalat (Wurst- und Käsesalat) garniert	16.50
Gypsy Salad (Sausage and Cheese Salad) garnished	
„Turna-Platte“	25.50
Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck und Käse	
Raw Ham, Salami, Bersaola, Bacon and Cheese	
Bündner-Teller	23.00
Bersaola Plate	
Malbuner Speckteller	19.00
Malbuner Bacon Plate	

Haus - Spezialitäten

„Turnas Steak Latini“	39.50
Eine Lateinamerikanische Spezialität mit Kartoffelecken serviert	
(Entrecôte mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin)	
Latin american specialty served with potato-wedges	
(Entrecôte with peperoncini, garlic, tomato and fresh rosemary)	
„Tschuetta Bar Teller“	33.50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken	
Pommes frites und Gemüse garnitur	
Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries with vegetables	
„Pfeffersteak“	49.50
Rindsfilet vom Grill mit Pfefferrahmsauce	
Gemüse garnitur und Butterreis	
Grilled beef fillet with pepper cream sauce, vegetable and rice	
Black Angus Hamburger rose gebraten	24.50
Turnas Steak Dip with Pommes frites und Gemüse garnitur	
Black Angus Hamburger roasted	
Turnas Steak Dip with French fries and vegetables	
Château Briand	55.50
ab 2 Personen	p.P
Doppeltes Rindsfilet ganz gebraten	
Rösti-Kroketten und reichhaltiger Gemüseplatte und 4 verschiedene Saucen	
Château Briand	With Rösti-croquettes and vegetables and 4 sauces

Rainers Stein-Steak



US - Angus Beef

Angus - Rinds filet (Klein) Angus Beef Filet (Small)	ca. 180 gr.	55.50
Angus- Rinds filet (Mittel) Angus Beef Filet (Medium)	ca. 230 gr.	62.50
Angus- Rinds filet (Gross) Angus Beef Filet (Large)	ca. 280 gr.	69.50

Argentinisches Filet

Rinds filet (Klein) Beef Filet (Small)	ca. 180 gr.	49.00
Rinds filet (Mittel) Beef Filet (Medium)	ca. 230 gr.	54.00
Rinds filet (Gross) Beef Filet (Large)	ca. 280 gr.	59.00

Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser Tagesgemüse und eine Beilage.

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

Beilagen: Kartoffelecken/Pommes frites/Rösti-Kroketten/Folienkartoffeln/Reis

Side dishes: Potato Wedges/French fries/Rösti Croquettes/Foil Potato/Rice

Köstliche Süß-Speisen

„Turnas Creme Bruleè“ Original Hausgemachte Caramellierte Creme nach altem Rezept (mit Früchten garniert) Original homemade caramelised cream according to old recipe (Garnished with fruit)	11.50
„Schokoladenmalheur“ Fondant au chocolat mit Vanilleeis und Rahm (Zubereitung 15 min.) (warmer Französischer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern) Fondant au chocolat with vanilla icecream and cream (Warm french chocolate cake with a liquid center)	12.50
„Mousse au chocolat“ Dunkles Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert Dark Chocolatemousse with cream and garnished with fruit	11.50
Liechtensteiner Erdbeeren vom Ernst Nigg mit halb geschlagenem Rahm Strawberrys from Liechtenstein with cream	10.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Homemade applestrudel with vanillasauce	7.50
Frischer Fruchtsalat Fresh fruitsalad	9.50
Gemischter Käseteller Small mixed cheeseplate with grapes	15.50
Wir servieren Ihnen auch unsere hausgemachten Torten oder unsere vielfältige Eiskarte.	

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Gugari Schnäpse.