

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: Schweiz
Kalb / Calf: Schweiz
Rind / Beef: / Argentinien
US-Beef: USA (könnte mit Hormonen oder Antibiotika gezüchtet sein)
Poulet (Huhn): Schweiz
Seezungen Filet Wildfang: Nordostatlantik
Black Tiger Crevetten: Vietnam

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

Wir empfehlen uns für Familienfeste und Firmenessen

Wildkarte

Unser Wild beziehen wir aus einheimischer Jagd, ganz nach dem Motto „aus der Region für die Region“. Wir sind überzeugt, dass wir mit unserer Wildkarte für jeden Geschmack etwas auf den Tisch zaubern.



Der Klassiker unter den Wildgerichten

Rehrücken Mirza ab 2 Personen p.P.51.50
 mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert, Butterspätzli
 Deer back Mirza garnished with mushroom and fruits served with egnoodles

Vorspeisen

Appetizers

„Wilderer Vorspeise“

Hausgemachte Rehterrine, Hirschmostbröckli und Porcini (gebratene Steinpilze) 17.50
 Homemade venison tureen with apple pieces, stagmostbröckli and porcini

Toast mit frischen Steinpilzen 17.50
 Toast with fresh mushrooms

Herbstsalat mit frischen Waldpilzen und Hirschfiletstreifen an einer hausgemachten Himbeeren-Vinaigrette 18.50
 Autumn salad with fresh mushrooms
 Stag filet stripes with homemade raspberry- vinaigrette

Pilzvariation auf Salat mit Brioch Toast 16.50
 Homemade pickled porcini mushrooms on salad with brioche toast

Herbstsüpli zu Ehren des Kürbisses 9.50
 Autumn soup to honor the pumpkin

Pastetli mit Geschnetzeltes vom Hirsch und Pilzen 17.50
 Pastry with stag and mushrooms

Hauptspeisen

Main menu

Hirschracks gebraten	39.50
im Weiskohlblatt serviert mit Steinpilzrisotto und Wildjus mit Rosmarin	
Stag – Rack With cabidge, servied with mushroomrisotto and huntersauce with rosmary	
„Rehpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	30.50
Deer pepper hunters style, garnished with mushroom, bacon and fruits	
„Hirschpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	28.50
Stag pepper hunter’s style garnished with forest mushroom, bacon and fruits	
Hirschschnitzel mit frischem Pilzragout	
dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren und Wildrahmsauce	29.50
Stag escalope with fresh mushroom ragout garnished with cranberry	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	39.50
Deer escalope Mirza garnished with mushroom and apple	
Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel	
mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	39.50
Entrecote of stag wrapped in bacon with fresh mushrooms with cream sauce	
Rehmedaillon vom Rücken - mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	49.50
Deermedallion from back with fresh mushrooms and cream sauce	
Reh-Nüssli Försters Art (Hauspezialität)	
mit frischen Waldpilzen und Früchten	39.50
Deernüssli forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits	
„Hubertustoast“	
Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce und Pfifferlinge	26.50
Hubertustoast vensionshredded with cream sauce and chanterelle	
„Vegi Wildbeilagen Teller“	
Wildbeilagen Teller mit Spätzli (ohne Fleisch)	24.50
Vegi Plate - Wildsidedishes plate with egg noodles (without meat)	
Hausgemachte Wildravioli – auf Pilzragout mit Kürbiststreifen	24.50
Ravioli with deer – served on mushroom ragout with pumpkin stripes	

Unsere Gerichte werden alle mit **Spätzli oder Haselnussrösti** sowie mit Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl serviert.

Wir verwenden nur frische Waldpilze und Wild aus einheimischer Jagd(Malbun.)
 Reh eventuell aus benachbarten Gebieten.

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Green salad	
Gemischter Salat	9.50
Mixed salad	
Milbuner Bauernsalat	
mit Speck, Brotcroûtons und Ei	Klein: 14.50
Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	Gross: 17.50
“Insalata Yukata“	
in der Tortilla Schale mit Pouletbrust Streifen	
Mit Roten Bohnen, Paprika, Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln	24.50
Mexican salad in a baked tortilla bowl with chicken breast	
With red beans, paprika, green salad, tomatos, onions	
Insalata Caprese	
Buffalo Mozzarella mit Tomaten	15.50
Buffalo Mozzarella with tomato	
Thunfischsalat	
Thunfisch mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln	16.50
Thunasalad with tomatos, cucumbers and onions garnished with mixed salad	

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	8.00
Daily soup	
Tomatencremesuppe	9.50
Creamy Tomatosoup	
Hausgemachte kräftige Gulaschsuppe	9.50
Homemade Goulashsoup	
Knoblauchsuppe (Hauspezialität)	9.00
Garlicsoup (specialty of the house)	
Kraftbrühe mit hausgemachter Wildravioli	11.50
Cllear Soup with homemade deerravioli	
Flädli-suppe	8.50
Clear Soup with Pancakestripes	

Köstliche Vorspeisen

Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter	Vorspeisenportion	18.50
Beef Tartar with toastbread and butter	Hauptspeisenportion	26.50
Gambas al Acho (Kleine Black Tiger im Knoblisoud)		
Spanische Spezialität mit Peperoncini und Knoblauch in Olivenöl		16.50
Gambas al Acho spanish specialty with peperoncini and garlic with oliveoil		
Carpaccio vom Hirschfilet mit gehobeltem Parmesan		
an einer Himbeer – Ingwer Vinaigrette		18.50
Deercarpaccio with fresh parmesan, marinated with Ginger – and raspberry		
Carpaccio von der Sellerie mit gehobeltem Parmesan		
Oliven-Öl Vinaigrette		12.50
Deercarpaccio with fresh parmesan, marinated with Ginger – and raspberry		
Hausgemachte Frühlingsrolle Vegetarisch – mit Sojasauce und Sweet Chilli Dip		
Homemade springrolls with soja dip and sweet chilli		9.50

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 Käsespätzli Grossmutter's Art	21.50
mit Grünem Blattsalat oder Apfelmus	
Homemade Cheesspätzli (eggnoodles) Grandmothers reciep	

With green salad or apelmous

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 grillierten Black Tiger Crevetten	
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 (kleine Black Tiger Crevetten) 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 with Turnas Steak Dip	
Gemischter Gemüseteller	23.50
mit 6 verschiedenen Tagesgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm mixed vegetable plate with potaito and sour cream	
Folienkartoffel mit Gemüse und Käse überbacken	18.50

Potaitos overbaked with vegetables and cheese with souercream

Tellergerichte

Wienerschnitzel vom Kalb gebraten in der Butterpfanne mit Pommes Frites und grünem Blattsalat / Preiselbeeren 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	24.00
Kalbs Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Bergkäse Pommes Frites und Tagesgemüse Calf Cordon-Bleu with French fries and vegetables	34.50
Turnas - Schweins Cordon-Bleu mit Liechtensteiner Bergkäse Pommes Frites und Tagesgemüse Turnas - Pork Cordon-Bleu with french fries and vegetables	26.50
Kalbs-Rahmschnitzel mit Champignons Teigwaren und Tagesgemüse Calf escalope with a cream mushroom sauce, noodles and vegetables.	32.50
Schweins-Rahmschnitzel mit 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)	26.50

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

Haus-Spezialitäten

„Turnas Steak Latini“	39.50
Eine Lateinamerikanische Spezialität	
(Entrecôte mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin) Kartoffelecken	
Entrecôte with peperoncini, garlic, tomato and fresh rosemary served with potato wedges	
„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	
Château Briand ab 2 Personen	Pro Person 55.50
Doppeltes Rindsfilet ganz gebraten	
Rösti-Kroketten und reichhaltige Gemüseplatte mit 4 verschiedenen Saucen	
Château Briand with Rösti-croquettes and vegetables and 4 sauces	

Kalte Teller

Wurst- oder Käsesalat garniert	16.50
Sausage or cheese salad, garnished	
Ziegeunersalat (Wurst und Käsesalat) garniert	17.50
Gypsy Salad (Sausage and Cheesesald) garnished	
„Turna Plättli “	25.50
Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck und Käse	
Raw Ham, Salami, Bersaola, Bacon and cheese	
Orginal Bündnerfleisch Teller	23.00
Bersaola Plate	
Milbuner Speckteller	19.00
Malbuner Bacon Plate	

Köstliche Süß-Speisen

„Turnas Creme Bruleè“	11.50
Original Hausgemachte Karamellisierte Creme nach altem Rezept (mit Früchten garniert)	
Original homemade caramelised cream according to old recipe (Garnished with fruit)	
„Schokoladenmalheur“	12.50
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)	
„Eistraum“	11.50
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Nüssen und frischen Waldbeeren garniert	
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, nuts and berries garnished	
„Mousse au chocolat“	11.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Sahne	
chocolatemousse garnished with fruits and cream	
„Profiteroles“	11.50
Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	
Profiteroles with vanilla icecream, chocolate and cream	
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait	10.50
Homemade Grand Marnier Parfait	
Vermicelle	10.50
Kastaniencreme mit Merengue und Rahm, leicht mit Kirschnaps mariniert	
Chestnut cream with merengue and cream, slightly marinated with cherry schnaps	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.50
Homemade applestrudel with vanillasauce	
Früchteteller	10.50
Gemischte Früchte auf einem Naturjoghurtspiegel, garniert mit Honig und Nüssen	
Fresh fruitsalad – garnished with yoghurt, honey and nuts	

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Gugari Schnäpse.

Fruchtig: Williams Birne, Aprikose, Kirsch, Berner Rosè, Quitte, Gravensteiner

Kräftig: Vogelbeere, Enzian, Birne-Enzian

Alte: Zwetschge, Williams Birne, Birne, Kräuter, Boskop

Süss: Holunder