

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	
Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroutons und Ei	14.50
Field Salad Memosa	
With bacon, bread croutons and egg	
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 (Hausspezialität)	9.00
Garlicsoup (specialty of the house)	
Knödelsuppe (Kraftbrühe mit Speckknödel)	9.50
Clear Soup with bacon dumplings	
Flädli-suppe	8.50
Clear Soup with Pancake-stripes	

Köstliche Vorspeisen

<p>Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter Beef Tartar with toastbread and butter</p>	<p>Vorspeisenportion Hauptspeisenportion</p>	<p>18.50 26.50</p>
<p>Gambas al Acho (Kleine Black Tiger im Knoblisoud) Spanische Spezialität mit Peperoncini und Knoblauch in Olivenöl Gambas al Acho spanish specialty with peperoncini and garlic with oliveoil</p>		
<p>Lauwarmes Seezungenfilet auf jungem Spinat Lukewarm sole fish fillet with young spinach</p>	<p>Vorspeisenportion Hauptspeisenportion</p>	<p>18.50 29.00</p>
<p>Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan, mariniert mit Olivenöl und Zitrone Beefcarpaccio with fresh parmesan, marinated with oliveoil and lemon</p>		

Pasta und Spätzligerichte

<p>Spaghetti Lanzarote (Gambas, Knoblauch, Peperoncini) Spaghetti Lanzarote with shrimps, garlic and peperoncini</p>	<p>21.50</p>
<p>Spaghetti Bolognese (Rindfleischsauce) Spaghetti Bolognese with beefsauce</p>	<p>18.00</p>
<p>Spaghetti Napoli (Tomatensauce) Spaghetti Napoli with tomatosauce</p>	<p>16.50</p>
<p>Spaghetti Arrabbiata (Tomatensauce, Speck und Peperoncini) Spaghetti Arrabbiata with tomatosauce, bacon and peperoncini</p>	<p>17.50</p>
<p>Spätzlipfanne Turna (Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse) Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham, bacon, onion and cheese</p>	<p>17.50</p>
<p>Spätzlipfanne Vegi (Gemischtes Gemüse, Zwiebeln und Käse) Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with various vegetables, onion and cheese</p>	<p>17.50</p>
<p>Hausgemachte Käsespätzli Grossmutter's Art mit Grünem Blattsalat oder Apfelmus Homemade Cheesspätzli (eggnoodles) Grandmothers reciep With green salad or apelmous</p>	<p>21.50</p>

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	
grillierten Black Tiger Crevetten	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 (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	49.50
mit 6 verschiedenen Tagesgemüse und Krautstrudel mit Zitronen - Dip	
mixed vegetable plate with cabbage strudel and lemon dip.	

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	23.50
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 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)	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

Winterklassiker

ab 2 Personen



Fleischfondue Chinoise à discretion

Klassisches Fleischfondue **pro Person 48.00**
mit Kraftbrühe und Gemüsestreifen
Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
Reichhaltig garniert mit gemischten Beilagen, Pommes und Kartoffelecken

Turnas Hot Pot **pro Person 48.00**
Kraftbrühe gewürzt mit Ingwer und Chili (leicht scharf)
Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
Reichhaltig garniert mit gemischten Beilagen und Butterreis

Zu jedem Fleischfondue servieren wir Ihnen 6 verschiedene Saucen.
Each meetfondue will be served with 6 different sauces.

Käsefondue

Käsemischung mit Liechtensteiner Alpkäse

Klassisches Käsefondue **pro Person 25.00**
Fonduebrot
Beilagen Apart Silberzwiebeln, frische Ananas und gebraten Speckscheiben

Älpler Käsefondue **pro Person 26.00**
mit gebraten feinen Speckstreifen im Käsefondue
Fonduebrot
Beilagen Apart Röstzwiebeln, Silberzwiebeln, frische Ananas, Essiggurken

Haus - Spezialitäten

<p>„Turnas Steak Latini“ Eine Lateinamerikanische Spezialität (Entrecôte mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin) Kartoffelcken Entrecôte with peperoncini, garlic, tomato and fresh rosemary served with potato wedges</p>	39.50
<p>„Tschuetta Bar Teller“ Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries with vegetables</p>	33.50
<p>„Pfeffersteak“ Zartes Rindsfilet vom Grill mit Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur und Butterreis Grilled beef fillet with pepper cream sauce, vegetables and rice</p>	49.50
<p>Château Briand ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet ganz gebraten Rösti-Kroketten und reichhaltige Gemüseplatte mit 4 verschiedenen Saucen Château Briand with Rösti-croquettes and vegetables and 4 sauces</p>	<p style="text-align: center;">Pro Person</p> <p>55.50</p>

Kalte Teller

<p>Wurst- oder Käsesalat garniert Sausage or cheese salad, garnished</p>	15.50
<p>Ziegeunersalat (Wurst und Käsesalat) garniert Gypsy Salad (Sausage and Cheesesald) garnished</p>	16.50
<p>„Turna Plättli “ pro Person Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck und Käse Raw Ham, Salami, Bersaola, Bacon and cheese</p>	25.50
<p>Orginal Bündnerfleisch Teller Bersaola Plate</p>	23.00
<p>Milbuner Speckteller Malbuner Bacon Plate</p>	19.00

Köstliche Süß-Speisen

„Turnas Creme Bruleè“ Original Hausgemachte Karamellisierte 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
„Winterlicher Eistraum“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Nüssen und frischen Waldbeeren garniert Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, nuts and berries garnished	11.50
Vermicelle Kastaniencreme mit Merengue und Rahm, leicht mit Kirschnaps mariniert Chestnut cream with merengue and cream, slightly marinated with cherry schnaps	10.50
„Mousse au chocolat“ 2 verschiedene Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert 2 different chocolatemousse garnished with fruits and cream	11.50
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

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Gugari Schnäpse.