

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

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.*

*Das gesamte Turna-Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „en
guata“.*



Wild-Gerichte aus Heimischer Jagd

Wild meals from local hunt

Der Klassiker unter den Wildgerichten

| | |
|---|--------------|
| Rehrücken Mirza ab 2 Personen mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert Deer back Mirza garnished with mushroom and fruits | 51.50 |
|---|--------------|

Vorspeisen

Appetizers

| | |
|---|--------------|
| Wilderer Vorspeise Hausgemachte Wildterrinen mit Apfelstückli, Hirschmostbröckli und Porcini (eingelegte Steinpilze) Homemade venison tureen with apple pieces, stagmostbröckli and porcini | 17.50 |
|---|--------------|

| | |
|--|--------------|
| Toast mit frischen Waldpilzen Toast with fresh mushrooms | 14.50 |
|--|--------------|

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

| | |
|---|--------------|
| Hausgemachte eingelegte Steinpilze auf Salat mit Briosch Toast Homemade pickled porcini mushrooms on salad with brioche toast | 17.50 |
|---|--------------|

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

| | |
|--|-------------|
| Pfifferlingcremesuppe Chanterellecreamsoup | 9.50 |
|--|-------------|

| | |
|---|--|
| Quarkpizokerl mit Pilzaragout (Hausspezialität) kleine Portion 15.50 grosse Portion 24.50 Quarkpizokels with mushroom ragout (house specialty) | |
|---|--|

Hauptspeisen

Main menu

| | |
|--|--------------|
| Gefülltes Hirschschnitzel mit Pilzen und frischem Rosmarin Röstikroketten, Rotkraut und Kastanien | 34.50 |
| <small>Stuffed stag escalope with mushrooms and fresh rosemary Röstikroketten, red cabbage and chestnuts</small> | |
| Rehpfeffer Jäger Art mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert | 30.50 |
| <small>Deer pepper hunters style, garnished with mushroom, bacon and fruits</small> | |
| Hirschpfeffer Jäger Art mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert | 27.50 |
| <small>Stag pepper hunter's style garnished with forest mushroom, bacon and fruits</small> | |
| Hirschschnitzel mit frischem Pilzragout dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren und Wildrahmsauce | 29.50 |
| <small>Stag escalope with fresh mushroom ragout garnished with cranberry and mushroom sauce</small> | |
| Rehschnitzel Mirza mit frischen Waldpilzen und Apfelstern | 39.50 |
| <small>Deer escalope Mirza garnished with mushroom and apple</small> | |
| Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce | 39.50 |
| <small>Entrecote of stag wrapped in bacon with fresh mushrooms with cream sauce</small> | |
| Rehmedaillon vom Rücken mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce | 49.50 |
| <small>Deermedallion from back with fresh mushrooms and cream sauce</small> | |
| Reh-Nüssli Försters Art (Hauspezialität) mit frischen Waldpilzen und Früchten | 39.50 |
| <small>Deernüssli forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits</small> | |
| Hubertustoast Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce und Pfifferlinge | 25.50 |
| <small>Hubertustoast vensionshredded with cream sauce and chanterelle</small> | |
| Vegi Wildbeilagen Teller Wildbeilagen Teller mit Spätzli (ohne Fleisch) | 24.50 |
| <small>Vegi Plate Wildsidedishes plate with egg noodles (without meat)</small> | |

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 | |
| Bruschetta auf Ruccolasalat | |
| mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Olivenoil und würzig gewürzt | 14.50 |
| Bruschetta on rucola salad | |
| With tomato, basil, Onions, oliveoil, and spicy seasoning | |
| 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 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 Olivenöl und Zitrone | | | |
| 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 Pilzragout | 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 with 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 | |
| Ziegeunersalat (Wurst und Käsesalat) garniert | 16.50 |
| Gypsy Salad (Sausage and Cheesesald) garnished | |
| „Turna Platte“ | 25.50 |
| Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck und Käse | |
| Raw Ham, Salami, Bersaola, Bacon and cheese | |
| Bündner Teller | 23.00 |
| Bersaola Plate | |
| Milbuner Speckteller | 19.00 |
| Malbuner Bacon Plate | |

Haus - Spezialitäten

| | |
|---|------------------|
| „Turnas Steak Latini“ | 39.50 |
| Eine Lateinamerikanische Spezialität | |
| (Entrecôte mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin) Potato Wedges | |
| 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 | |
| „Pfeffersteak“ | 49.50 |
| Rindsfilet vom Grill mit Pfefferrahmsauce | |
| Gemüse garnitur und Butterreis | |
| Grilled beef fillet with pepper cream sauce, vegetables and rice | |
| Black Angus Hamburger, rose gebraten | 24.50 |
| Gemüse garnitur und Pommes frites, Turnas Steak Dip | |
| Pommes frites und Gemüse garnitur | |
| Roasted Black Angus Hamburger, vegetables with French fries, Turnas Steak dip | |
| Château Briand ab 2 Personen | p.P 55.50 |
| Doppeltes Rindsfilet ganz gebraten | |
| Rösti-Kroketten und reichhaltiger Gemüseplatte mit 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 |
| Vermicelle Kastaniencreme mit Merengue und Rahm, leicht mit Kirschnaps mariniert Chestnut cream with merengue and cream, slightly marinated with cherry schnapps | 10.50 |
| „Mousse au chocolat“ Dunkles Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert Dark Chocolatemousse with cream and garnished with fruit | 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 |
| Herbstlicher Eistraum Vanilleeis mit Nüssen, Kürbiskernöl und Rahm Vanilla ice cream with nuts, pumpkin seed oil and cream | 11.50 |

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Gugari Schnäpse.