

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

Black Tiger Crevetten: Vietnam

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

Wir empfehlen uns für Familienfeste und Firmenessen

Spargelkarte



**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, braune Butter
 Preparation options: with sauce Hollondaise sauce, polish style or milanese style,
 brown butter

Spanischer Rohschinken hauchdünn geschnitten **14.50**
 serving of spanish raw ham, thinnly sliced

Kalbsschnitzel vom Grill – gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise **36.50**
 Grilled veal cutlets with mixed asparagus and Hollandaise sauce

Rindsfilet-Spitzen mit Zwiebeln sautiert – **36.50**
 gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise
 Grilled veal cutlets with mixed asparagus and Hollandaise sauce

Schweinssteak vom Grill - Gemischte Spargeln Mailänder Art **28.50**
 Grilled pork steak with mixed asparagus Milanese style

Wir servieren unsere Spargelgerichte mit Salzkartoffeln.

Hausgemachte Spargelravioli **Klein: 16.50** **Gross: 24.50**
Mit brauner Butter nappiert und Parmesanobel
 Homemade asparagus Ravioli with brown butter and parmesancheese

Salate

Grüner Blattsalat Green salad	8.50
Gemischter Salat Mixed salad	9.50
Frühlingssalat Bunter Blattsalat mit grünen und weissen Spargeln und Baumnussdressing Springsalat – Green salad garnished mixed asparagus and nuts vinaigrette	17.50
Milbuner Bauernsalat mit Speck, Brotcroutons und Ei garniert Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	17.50
Insalata Caprese - Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella Tomatosalat with mozzarella cheese	15.50
Nüsslisalat Memosa mit gehacktem Ei und Brotcroutons Fieldsalat with egg and bread croutons	15.50
Thunfischsalat Gemischter Salat mit Thunfisch mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln Thunasalad with tomatos, cucumbers and onions garnished with mixed salad	17.50

Hausgemachte Suppen

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

Köstliche Vorspeisen

Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter	Vorspeisenportion	18.50
Beef Tartar with toastbread and butter	Hauptspeisenportion	26.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola		17.50
Garniert mit gehobelten Parmesanspänen, Zitrone und schwarzem Pfeffer		
Beef carpaccio with rucola garnished with parmesan cheese, lemon and pepper		
Gambas al Acho - kleine Black Tiger Crevetten im Knoblauchsud		16.50
Spanische Spezialität mit Peperoncini und Knoblauch in Olivenöl		
Gambas al Acho - spanish specialty with peperoncini and garlic in oliveoil		
Wild-Rauchlachs mit frischem Meerrettichschaum		15.50
smoked salmon with horseradish		
Fleur de fraise – Foie Gras (Hausgemachte Gänseleberterine)		19.50
Mit Schokoladenstreussel und Erdbeerkonfit		
Foie Gras with dark chocolate and strawberries		
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle - mit Sojasauce und Sweet Chilli Dip		9.50
Homemade springrolls with soja dip and sweet chilli		

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, Peperoncini)	17.50
Spaghetti Arrabbiata with tomatosauce, bacon and peperoncini	
Spätzlipfanne Turna (Schinken, Speck, Zwiebeln, Käse)	17.50
Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham, bacon, onion and cheese	
Spätzlipfanne Vegi (Gemischtes Gemüse, Zwiebeln, Käse)	17.50
Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with various vegetables, onion and cheese	
Turnas Käsespätzli mit Apfelmus	21.50
Homemade Cheesspätzli (eggnoodles) with apelmous	

Aus Grossmutter's Rösti Pfanne

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

Leichte Gerichte

Fitnesssteller Gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: Poulet-Brust (chicken) Frühlingsrolle (springrolls) Schweinesschnitzel natur oder paniert (pork escalope nature or breaded) Kalbsschnitzel (calf escalope nature or breaded) Grillierte Black Tiger Crevetten (Black Tiger Gambas)	24.50 31.50 29.50
Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten Zur Auswahl mit Poulet Streifen oder Gambas (kleine Black Tiger Crevetten) Cesare salad with chicken stripes or Shrimps	23.50
Schlemmerteller Bunt gemischter Gemüseteller mit einem zarten Rindsfilet vom Grill Tender beef fillet from the grill on a vegetable platter	49.50
Gemischter Gemüseteller Bunt gemischter Gemüseteller mit Folienkartoffel und Sauerrahmdip mixed vegetable plate with potaito and sour cream	24.50
Zucchini Piccata mit Tomatenspaghetti Zucchini Piccata with tomatospaghetti	21.50

Tellergerichte

Wienerschnitzel vom Kalb gebraten in der Butterpfanne mit Pommes Frites und grünem Blattsalat Wienerescalop calf with french fries and green salad	32.00
Paniertes Schweineschnitzel 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
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit goldbrauner Butterrösti 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 fillet on toast with green pepper sauce)	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 Rindsfilet

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 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

Winterklassiker ab 2 Personen



Fleischfondue Chinoise à discrétion

Klassisches Fleischfondue
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

pro Person 49.00

Turnas Hot Pot
Kraftbrühe gewürzt mit Ingwer und Chili (leicht scharf)

pro Person 49.00

Zu jedem Fleischfondue servieren wir Ihnen:

- Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
- 6 verschiedene Saucen
- Pommes frites und Kartoffelecken
- Mixed Pickels

Haus-Spezialitäten

„Turnas Steak Latini“	39.50
Eine Lateinamerikanische Spezialität (Entrecôte mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten und Rosmarin) Kartoffelecken Entrecôte with peperoncini, garlic, tomato, fresh rosemary served with potato wedges	
„Tschuetta Bar Teller“	34.50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Tagesgemüse Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries with vegetables	

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	
Käseteller	19.00
Gemischter Käseteller	

Köstliche Süß-Speisen

Omas Gipfeli Gratin mit Pflaumen Kompot und Vanilleeis	14.50
Original homemade caramelised cream according to old recipe	
„Schokoladenmalheur“ Fondant au chocolat mit Vanilleeis und Rahm (Zubereitung 15 min.)	14.50
Fondant au chocolat with vanilla icecream and cream	
„Eistraum“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl garniert mit Nüssen und frischen Waldbeeren	11.50
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, nuts and berries garnished	
„Mousse au chocolat“ mit Manarinen Geleeauf Japonaistörtchen Dunkles Schokoladenmousse mit Rahm	12.50
chocolatemousse garnished with fruits and cream	
„Profiteroles“ Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm	14.50
Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate and cream	
„Turnas Crème brûlée“ mit Früchten garniert Original hausgemachte karamellierte Creme nach altem Rezept	11.50
Original homemade caramelised cream according to old recipe	
„Tiramisu“ Mascarponecreme mit getränktem Löffelbiskuit in Kaffee und Grand Marnier	9.50
Tiramisu with coffee and Grand Marnier	
„Früchteturm“ Gemischte Früchte auf einem Naturjoghurtspiegel, garniert mit Honig und Nüssen	13.50
Fresh fruitsalad – garnished with joghurt, honey and nuts	

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Schnäpse

Fruchtig: Williams Birne, Aprikose, Kirsch, Berner Rosen Apfel, Quitte, Gravensteiner

Kräftig: Vogelbeere, Enzian, Birne-Enzian

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

Süss: Holunder