



Im Malbun 55
FL-9497 Triesenberg
Homepage: www.turna.li

Tel. 00423/ 2655040
Fax 00423/ 2655041
E-Mail: info@turna.li

Köstliche Menus für Ihr Fest

Preise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer - Änderungen vorbehalten

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN – BANKETT

***** vorzubeugen

Die Menüvorschläge gelten ab 10 Personen und beziehen sich üblicherweise auf ein Menu. Für mitgebrachte Weine 75cl. verrechnen wir CHF 25.00

Täglich geöffnet 07.30 – 23.00 Uhr

Saal : Ideal für bis zu 120 Personen, für Geburtstage, Familienfeiern, Besprechungen, Geschäftsessen

Restaurant: Gemütliches Restaurant mit 50 Sitzplätzen

Panoramaterrasse 80 Sitzplätze

Hotel: 16 Nichtraucher - Zimmer, Doppel-, Familienzimmer bis zu 5 Personen.

Sauna/Dampfbad/Hallenbad/Kneipbecken/ Aussenruhebereich mit Whirlpool

Kleiner Aperitif

Sekt, Cynar, Campari, Rossi, Orangensaft

Preis nach Aufwand

Salzbrätsel, Oliven , Pomme Chips, Salznüssli

pro 100 gr. 3.80

Milbuner Aperero

Fruchtiger Weisswein nach Ihrer Wahl

frischer Orangensaft

Preis nach Aufwand

Chäschüechli und Schinkengipfel

pro Stück 1.80

Hausapero

Eine bunte Palette:

Blätterteigpastetli , Blätterteigkörbli,

Canapés , Fleischkäsenroulade

Sulzbrötli, Pizza , Frühlingsrollen und Chiken wings

pro Person 23.00

Hausgemachte Suppen

Hausgemachte Flädlsuppe	8.00
Kraftbrühe Royale, Eierstich	7.50
Kräutercremesuppe	8.50
Suppe von der Grünerbse mit Blacktiger Crevette	10.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	7.50
Karotten-Oragnencremesuppe	8.50
Hausgemachte Minestrone Original Tessiner Art	8.00
Tomatencremesuppe Hausart	8.00
Kraftbrühe mit Gries - Nockerl	8.00
Spargelcremesuppe (Je nach Saison)	9.00
Gerstensuppe	9.00
Französische Zwiebelsuppe	7.50
Rieslingsuppe	9.50
Kalte Suppe	
Gazpacho, spanische Spezialität kalt Mit Gemüsesticks	8.00

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum	10.50
Milbuner Salat mit gebratenem Speck /Ei / Brotkroutons / Tomaten	9.50
Frühlingssalat Nüsslisalat mit Ei/Brotkroutons/Tomaten/Pilze	10.00
Melone mit Rohschinken	13.50
Geräuchtes Forellenfilet, Meerrettichschaum	13.50
Vorspeisenteller, Rauchlachs, Pastete, und Melone mit Milbuner Schinken	16.00
Vitello Tonnato	12.00
Roastbeef mit Sauce Tartar	12.00
„Foie Gras“ Entenleberpastete mit Schokolade und Brioche	18.00
Salatbuffet nach Wahl (ab 20 Personen)	14.00

Warme Vorspeisen

Pilztoast mit Käsewürfeli	10.50
Blätterteigkissen mit Steinpilzragout	12.50
Gambas al Acho mit Knoblauch und Pepperoncini	14.50
Seezungenfilet an Zitronen-Champagner Sauce mit wildem Reis	15.50
Junger Blattspinat mit pochiertem Ei	12.50

Vegetarischer Hauptgang

Käsespätzli mit Liechtensteiner Sauer- und Alpkäse ,Röstzwiebeln, Apfelmus	21.50
Gemüseteller mit Folienkartoffel oder hausgemachte Frühlingsrolle	21.50
Hausgemachte Gnocchis Piemonteser Art mit Tomatensauce und Peperoncini	21.50
Green Curry mit gemischtem Gemüse und Basmati Reis	20.50

Hauptgang

Milbuner Hackbraten mit Spätzli und Gemüse garnitur	21.50
Poulet Piccata Mailänder Art, Tomatenspaghetti	21.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Currysauce und Früchten, im Reising	20.50
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce im Erbsenreisring serviert	22.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	16.00
Kalbsgeschnezeltes an Champignonsrahmsauce mit Butterrösti	30.50
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites und Preiselbeeren	22.50
Rindsgulasch mit hausgemachten Butterspätzli	21.50
Schwein steak vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin Röstikroketten und Gemüse garnitur	25.00
Schweins Cordon - bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur	25.50
Schweins halsbraten an Rotwein – Kümmelsauce, Kartoffelstock und Rotkraut	22.50
Pouletbrust vom Grill mit Gemüse garnitur und Folien – Kartoffel	23.50
Rindsschmorbraten Zigeuner Art, mit Butterspätzli und Speckbohnen	25.50
Rindsfilet Stroganoff mit Butterreis oder Bandnudeln	38.50
Schweinsfilet an Senfrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	29.00

Original Zwiebelroastbraten von der Rindshuft mit Butterspätzli und Gemüse	33.00
Schweinschalsbraten Hausart mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	21.50
Kalbssteak (180gr.) an Morchelrahmsauce (Saisonbedingt) Butternudeln und Gemüse garnitur	36.50
Kalbpiccata Mailänder Art mit Steinpilzrisotto	34.50
Entrecote vom Grill mit Sauce Bernaise, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur	35.50
Rindsfilet (180 gr.) mit Röstikroketten und Gemüse garnitur Sauce Bernaise	45.50
Lammrücken Provencal (Kräuterkruste) , Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	34.00
Rainers Steinst Steak bis 30 Personen 200 gr. Rindsfilet vom heissen Stein Potaitos und Gemüse garnitur	47.00
Spaghettiplausch ab 20 Personen: Spaghetti a discretion Tomatensauce, Bolognese, Pilzsauce, Carbonara, all`arrabiata, Gorgonzolarahmsauce mit Salat vom Buffet	29.50

Dessertvorschläge

Fondant au chocolat mit Vanilleeis und Rahm	11.50
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.50
Karamelköpfler mit Rahm	6.00
Weisses- und Dunkles Schokoladenmousse auf Orangensauce	9.50
Panna cotta mit gem. Waldbeeren	8.50
Meringues mit Rahm	7.50
Sorbetteller mit Früchten	10.50
Gratinierte Himbeeren mit Vanilleeis	12.50
Hausgemachtes Parfait Glace Grand Marnier (Halbgefrorenes)	9.00
Hausgemachtes Parfait Glace Beeren (Halbgefrorenes)	9.00
Caramelisierte Banane mit Vanilleeis	8.00
Palatschinken gefüllt mit Eis und Früchten	9.50
Gemischter Desserteller nach Absprache	14.50