

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Turna Malbun

Wir haben unsere Speisekarte mit einer Auswahl an internationalen und einheimischen Gerichten, mit viel Freude, für Sie zusammengestellt.

Sämtliche Speisen werden „à la Minute“ und mit frischen Zutaten zubereitet.

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.

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

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

Die Herkunft des Fleisches ist aus den folgenden Ländern:

Schwein/Pork: Schweiz	-	Kalb/Calf: Schweiz
Huhn/Chicken:	-	Schweiz/Ungarn
Rind/Beef: Schweiz / Argentinien/US	-	Black Tiger Crevetten: Vietnam

Gemüse, Früchte und Eier beziehen wir aus Liechtenstein und der Schweiz.



Köstliche Vorspeisen

Turnas Beef Tartar mit Toast und Butter Beef Tartar with toasted bread and butter	Vorspeise 19.50 Hauptspeise 29.50
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch . Peperoncini. Olivenöl spanish specialty with peperoncini and garlic in olive oil	16.50
Norwegischer Rauchlachs serviert mit Zwiebelringen und frischem Meerrettichschaum smoked salmon served with fresh horseradish cream	15.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle Homemade springrolls	10.50

Salate

Blattsalate aus garniert mit Trauben und Sonnenkernen Green salad garnished with grapes and sun seeds	8.50
Bunt gemischter Salat Mixed salad	10.50
Milbuner Bauernsalat französisches Dressing . Speck . Brotcroutons . Ei Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	14.50
Nüsslisalat italienisches Dressing . Avocado . Tomaten . gegrillte Paprika . Artischocken Field Salad with avocado . tomato . paprika . artichokes	15.50
Insalata Caprese – Tomatensalat mit Mozzarella di Buffalo Tomatosalat with mozzarella cheese and olive oil	14.50

Suppen

Tagessuppe Soup of the day	7.50
Kräftige Gulaschsuppe Goulashsoup	10.50
Knoblauchsuppe (Hauspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	9.50
Herzhafte Rinderkraftbrühe Flädli – Pancake stripes	8.50
Tiroler Speckknödel – Bacon – Bread Dumpling	10.50



Fleischfondue Chinoise à discrétion

Klassisches Fleischfondue ab 2 Personen
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Meat fondue

pro Person 49.50

Zu jedem Fleischfondue servieren wir Ihnen: Rind- . Kalb- . Pouletfleisch
4 verschiedene Saucen . Pommes frites . Kartoffelecken . Mixed Pickels
Side dish: potato wedges/ french fries / mixed pickles/ 4 different sauce



Hauspezialitäten

US-Entrecôte vom Grill mit Kartoffelecken und Gemüse garnitur 44.50
Pfefferrahmsauce oder
Latini Art (Tomaten . Peperoncini . Knoblauch . Rosmarin)
Entrecôte with potato wedges and vegetables

„Tschuetta Bar Teller“ 36.50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken
Pommes frites und Gemüse garnitur
Rumpsteak from the grill with herb butter . french fries . vegetables

„Chateau Briand“ Ab 2 Personen pro Person 55.50
Doppeltes argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten
Röstikroketten . Pommes frites . Gemüse garnitur . 4 verschiedene Saucen
Double Argentin Beef served with Rösti Croquettes . french fries . vegetables . dips



Rainers Steinsteak

Swiss Prim Beef vom Weide Angus Rind

Rinds Filet (klein) Angus Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	57.50
Rinds Filet (mittel) Angus Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	63.50
Rinds Filet (gross) Angus Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	69.50

Argentinisches Rindsfilet

Rinds Filet (klein) Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	53.50
Rinds Filet (mittel) Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	57.50
Rinds Filet (gross) Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	61.50

Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse 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 . Reis -Teigwaren

Side dish: Potato Wedges . French fries . Rösti Croquettes . Rice . noodles





Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites . Preiselbeeren . Blattsalat Wienerescalope calf with french fries and green salad	35.00
Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites . Blattsalat Breaded escalope from pork with french fries and green salad	25.50
Turnas Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Bergkäse Pommes frites . Gemüse garnitur Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables	28.50
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti	35.50
Saltimbocca vom Kalb – Rohschniken und Salbei mit Steinpilzrisotto Calf Saltimbocca with mushroomrisotto	39.50

aus Grossmutter's Röstipfanne

Turna Rösti – Poulet Brust . Speck . Jus Turna Rösti with chicken breast and bacon	25.50
Äpler Rösti – Speck . Käse . Spiegelei Äpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	19.50
Milbuner Rösti – Gemüse . Käse . Spiegelei Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg	19.50
Käserösti mit Spiegelei Cheese Rösti with fried egg	16.50

Toast

Turna Toast (Schinken . Käse . Tomaten . Kräuterbutter) (Ham, Cheese, Tomatoes, Herb butter)	17.00
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) (Beef fillet on toast with green pepper sauce)	26.50



Pastagerichte

Spaghetti Napoli Spaghetti Napoli with tomatosauce	16.50
Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Spaghetti Napoli with befsauce	19.00
Spaghetti Lanzarote – Gambas . Knoblauch . Peperoncini Spaghetti Lanzarote – shrimps . garlic . peperoncini	23.50
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce . Speck . Peperoncini Spaghetti Arrabbiata - tomatosauce .bacon . peperoncini	19.00

Spätzli . Knödel

Spätzlipfanne Turna – Schinken . Speck . Zwiebeln . Käse Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham . bacon . onion . cheese	18.50
Spätzlipfanne Vegi – Gemüse . Zwiebeln . Käse Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with vegetables . onion . cheese	18.50
Turnas Käsespätzli mit Apfelmus Homemade Cheesespätzli (eggnoodles) with mixed apples	22.50
Spinatkäseknödel mit Zwiebeln . Brauner Butter . Käse Spinach-bread Dumpling with broun butter . cheese	21.50

Leichte Gerichte

Fitnessteller	24.50
Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust - Frühlingsrolle - Schweineschnitzel natur oder paniert Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: chicken - springrolls - pork escalope nature or breaded	
Kalbsschnitzel (calf escalope nature or breaded)	34.50
Grosse Black Tiger Crevetten	28.50
Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten zur Auswahl mit Poulet Streifen oder Crevetten Cesare salad with chicken stripes or Shrimps garnished with fruits	24.50
Gemischter Gemüseteller – Salzkartoffeln . Sauerrahmdip mixed vegetable plate with sour cream	25.50
Rotbarschfilet gebraten und mit brauner Butter nappiert Salzkartoffeln und Gemüse Redfish fillet with brown butter and Potaitos	29.50



Köstliche Süßspeisen

„Schokoladenmalheur“ Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Schlagrahm (Zubereitung 20 min.) Chocolate fondant with vanilla ice-cream and whipped cream	14.50
„Eistraum“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl garniert mit Nüssen und frischen Waldbeeren Vanilla ice cream garnished with pumpkin seed oil, nuts and forest berries	11.50
Rotweinbirne mit Zimteis Redwin pear with cinnamon ice cream	12.50
Gefüllter Windbeutel mit Vanilleeis und Schokoladensauce Filled cream puff with vanilla ice cream and chocolatesauce	14.50
Crema Catalana auf Bananen – Orangeragout mit Joghurteis Crema Catalana with banana – orangeragout and yoghurt ice cream	14.50
Tiramisu der Klassiker Tiramisu	9.50
„Kaiserschmarren“ 25 Minuten Wartezeit mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus Kaiserschmarren with raisins, powdered sugar and applemouse	17.50

Als Digestif empfehlen wir unsere Triesenberger Schnäpse