

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 **Vegetarische Gerichte** sind mit  **gekennzeichnet.**
Wir bieten auch **Vegane Gerichte** auf Anfrage an.

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 serviert mit Kapern und Zwiebeln Beef Tartar served with capers and onions	Vorspeise 22.50 Hauptspeise 29.50
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch . Peperoncini. Olivenöl Gambas, spanish specialty with peperoncini and garlic in olive oil	16.50
Norwegisches Rauchlachstartar mit Meerrettich und Dill Norwegian smoked salmon tartar with horseradish and dill	16.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Couscous Salat Homemade springrolls with couscous salad	Vorspeise 14.50 Hauptspeise 20.50



Salate

Blumenkohl - Avocado Duett serviert mit Balsamico und Nüssen Cauliflower - Avocado Duet served with balsamico and nuts	10.50	
Blattsalate ausgarniert mit Trauben und Sonnenblumenkernen Green salad garnished with grapes and sun seeds	9.50	
Bunt gemischter Salat vom Feldgemüse Mixed salad	10.50	
Milbuner Bauernsalat französisches Dressing . Speck . Brotcroutons . Ei Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg	14.50	
Insalata Caprese – Tomatensalat mit Mozzarella Tomatosalat with mozzarella cheese	15.50	

Unsere hausgemachten Dressings sind laktosefrei und glutenfrei:
Italienisch - Vegan
Französisch



Suppen

Tagessuppe Soup of the day	8.50	
Knoblauchsuppe Mediterrana (Hausspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	9.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Flädli – Pancake stripes	8.50	

Für den kleinen Hunger

Avocadosalat mit marinierten Garnelen . Blattsalat . Grapefruit und Nüssen Avocadosalad with shrimps . green salad .nuts and grapefruit	24.50	
Salat Mediterran Blattsalat mit Thunfisch . Essiggurken . Mais . Zwiebeln . Oliven . Tomate Leaf salad with tuna . pickles . Corn . onions . olives . tomato	17.50	
Salat Mexican Blattsalat. Mais . Bohnen . Zwiebeln in der Tortillaschale mit Pouletbruststreifen Leaf salad with beans . onion . chicken breast . and baked tortilla	24.50	
Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten serviert mit Pouletbruststreifen Cesare salad with chicken stripes garnished with fruits	24.50	
Gemischter Gemüseteller – Folienkartoffel . Sauerrahmdip mixed vegetable plate with baked potato and sour cream	25.50	
Fitnesssteller Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust - Frühlingsrolle - Schweineschnitzel nature oder paniert Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: chicken - springrolls - pork escalope nature or breaded	26.50	
Kalbsschnitzel nature oder paniert (calf escalope nature or breaded)	35.50	
Wurst-Salat Sausage Salad	15.50	
Wurst-Käse Salat Sausage - Cheese Salad	16.50	



Rainers Steinsteak

Swiss Prime 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

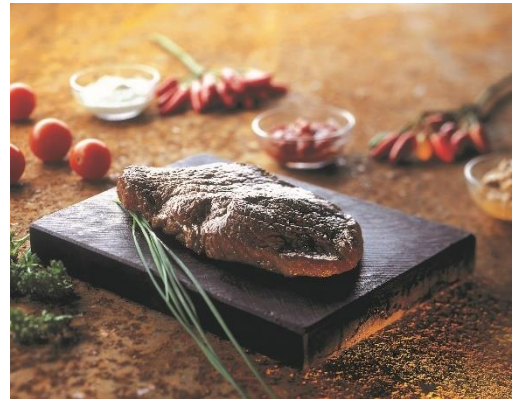
Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl.

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 36.50
Pommes frites . Preiselbeeren . Blattsalat
Wienerescalope calf with french fries and green salad

Paniertes Schweineschnitzel 25.50
Pommes frites . Blattsalat
Breaded escalope from pork with french fries and green salad

Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Bergkäse 29.50
Pommes frites . Gemüse garnitur
Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables

Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art 36.50
mit Butterrösti serviert
Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti

 vom Grill

„Chateau Briand“ ab 2 Personen	pro Person	61.50
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		
Black Angus US-Entrecôte (ca.250gr.) vom Grill		49.50
mit Folienkartoffel und Gemüse garnitur		
Saucen zur Auswahl: Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter und BBQ Sauce		
Entrecôte with potato wedges and vegetables		
served with one of the following sauce: peppercrream, herb butter or BBQ		
Entrecôte Latini Art		46.50
serviert an Tomate . Knoblauch . Rosmarin und Olivenöl mit Kartoffelecken		
Entrecôte with tomato . garlic . rosemary . oliveoil with potato wedges		
Tagliata Tranchiertes Entrecote vom Grill		42.50
Balsamico . Rucola . Tomate und Folienkartoffel		
Entrecôte with rucola . tomato and baked potato		
„Tschuetta Bar Teller“		39.50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken		
Pommes frites und Gemüse garnitur		
Rumpsteak from the grill with herb butter . french fries and vegetables		
Turnas Cheesburger		29.50
Rindsburger vom Black Angus serviert mit Speck . Tomate . Käse . Essiggurke		
mit Pommes frites und Zwiebelringe mit Turna Dip (leicht scharf)		
Cheesburger (US-Beef) served with bacon. Tomato . pickle. Frenchfries and fried onion		

Toast

Turna Toast (Schinken . Käse . Tomaten . Kräuterbutter)		17.50
Ham, Cheese, Tomatoes, Herb butter		
Toast Hawaii (Schinken . Käse . Ananas)		17.00
Ham, Cheese, Tomatoes, Herb butter		
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce)		26.50
Beef fillet on toast with green pepper sauce		



aus Grossmutter's Röstipfanne

Äpler Rösti – Speck . Käse . Spiegelei 20.50
Alpler Rösti with bacon, cheese and fried egg

Milbuner Rösti – Gemüse . Käse . Spiegelei 19.50 
Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg

Käserösti mit Spiegelei 16.50 
Cheese Rösti with fried egg

aus der Pastaecke

Spaghetti Napoli 16.50 
Spaghetti Napoli with tomatosauce

Spaghetti Bolognese 19.50
Spaghetti with beefsauce


Spaghetti Lanzarote – Crevetten . Knoblauch . Paprika . Tomate . Peperoncini 22.50
Spaghetti Lanzarote – shrimps . garlic . peperoncini

Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce . Speck . Peperoncini 19.50
Spaghetti Arrabbiata - tomatosauce .bacon . peperoncini

Kartoffelgnocchi Piemonteser Art – Tomatensauce . Rahm und Chilli 21.50 
Gnocchi - tomatosauce .cream . peperoncini

Spätzligerichte

Spätzlipfanne Turna – Schinken . Speck . Zwiebeln . Käse 18.50
Spätzlipan Turna (eggnoodles) with ham . bacon . onion . cheese

Spätzlipfanne Vegi – Gemüse . Zwiebeln . Käse 18.50 
Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with vegetables . onion . cheese

Z'vieri

Milbuner Speckteller 22.50
Speck vom Onkel Herbert mit Brot und Butter

Bündner Teller 25.50
Bündnerfleisch mit Brot und Butter