

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 24.50 Hauptspeise 32.50
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch, Pepperoncini, Olivenöl Gambas, Spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil	16.50
Norwegisches Rauchlachstartar mit Mangogulli und leichtem Sojadressing Norwegian smoked salmon tartar with mango and soy dressing	16.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Couscous Salat Homemade spring rolls with couscous salad	Vorspeise 14.50 Hauptspeise 20.50



Salate

Blumenkohl - Avocado Duett serviert mit Balsamico und Nüssen Cauliflower - Avocado Duet served with balsamic and nuts	11.50	
Bunt gemischter Blattsalat Green salad garnished with grapes and sunflower seeds	9.50	
Bunt gemischter Salat vom Feldgemüse Mixed salad	12.50	
Milbuner Bauernsalat französisches Dressing . Speck . Brotcroutons . Ei Malbun- Farmers salad with french dressing, bacon, bread croutons and egg	14.50	
Insalata Caprese – Tomatensalat mit Mozzarella Tomato salad 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)	10.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Flädli – Pancake stripes	8.50	

Für den kleinen Hunger

Avocado-Salat mit marinierten Garnelen, Blattsalat, Zitrusfrucht und Nüssen Avocado salad with shrimps, green salad, nuts and grapefruit	24.50	
Quinoa Bowl Mit Pouletbruststreifen und Tzatzikisauce Quinoa Bowl with chicken and Tzatzikisauce	25.50	
Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten serviert mit Pouletbruststreifen Cesare salad with chicken stripes, parmesan, cherry-tomatoes garnished with fruits	24.50	
Gemischter Gemüseteller – Folienkartoffel, Sauerrahmdip Mixed vegetable plate with baked potato and sour cream dip	25.50	
Fitnesssteller Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust - Frühlingsrolle - Schweineschnitzel nature oder paniert Fitness plate garnished with mixed salad served with one of the following side dishes: chicken - spring rolls - pork escalope nature or breaded Kalbsschnitzel nature oder paniert(calf escalope nature or breaded)	26.50 35.50	
Wurst-Salat Sausage Salad	16.50	
Wurst-Käse Salat Sausage - Cheese Salad	17.50	



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

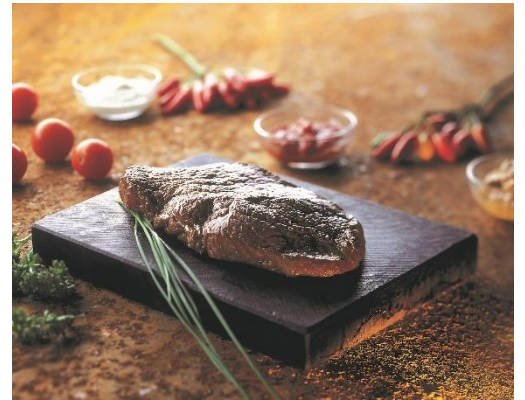
Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl.

Each steak on the hot stone will be served 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 from the calf with French fries, cranberries 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 mit Butterrösti serviert 36.50

Calf-ragout Zurich style 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 Argentinian Beef Filet served with Rösti Croquettes, French fries, vegetables and dips		
Black Angus US-Entrecôte (ca.250gr.) vom Grill		49.50
mit Folienkartoffel und Gemüse garnitur		
Saucen zur Auswahl: Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter und BBQ Sauce		
US-Entrecôte with baked potato and vegetables		
served with one of the following sauces: pepper cream, herb butter or BBQ		
Entrecôte Latini Art		48.50
serviert an Tomate, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl mit Kartoffelecken		
Entrecôte with tomatoes, garlic, rosemary, olive oil served with potato wedges		
„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		

Burger

Veggie Gyros mit Pulled Mushroom	24.50	
Gurken, Tzatziki, Tomate, Zwiebel, Salat		
Vegi Burger with pulled Mushroom		
Cucumber, Tzatziki sauce, tomatoes, onion, salad		
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, tomatoes, pickles, French fries and fried onion		
Served with our House dip (slightly spicy)		


Toast

Turna Toast (Schinken, Käse, Tomaten, Kräuterbutter)	17.50
Ham, Cheese, Tomatoes, Herb butter	
Toast Hawaii (Schinken, Käse, Ananas)	17.00
Ham, Cheese, Pineapple	
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 21.50 
Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg

Käserösti mit Spiegelei 18.50 
Cheese Rösti with fried egg

aus der Pastaecke

Spaghetti Napoli 17.50 
Spaghetti Napoli with tomato sauce


Spaghetti Bolognese 22.50
Spaghetti with beef sauce


Spaghetti Lanzarote – Crevetten, Knoblauch, Paprika, Tomate, Pepperoncini 24.50
Spaghetti Lanzarote – shrimps, garlic, pepperoncini

Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce, Speck, Pepperoncini 21.50
Spaghetti Arrabbiata – tomato sauce, bacon, pepperoncini

Spätzligerichte

Spätzlipfanne Turna – Schinken, Speck, Zwiebeln, Käse 18.50
Spätzlipan Turna (egg noodles) with ham, bacon, onion and cheese

Spätzlipfanne Vegi – Gemüse, Zwiebeln, Käse 18.50 
Spätzlipan Vegi (egg noodles) with vegetables, onion, cheese

Triesenberger Käsespätzli 25.50 
Mit Alpkäse und Suurakäs, Apfelmus
Cheesespätzle with cheese from the Alps and Apple sauce

Z'vieri

Milbuner Speckteller 22.50
Speck vom Onkel Herbert mit Brot und Butter
Original Bacon from Onkel Herbert of Malbun, served with bread and butter

Bündner Teller 25.50
Bündnerfleisch mit Brot und Butter
Bündner dried beef, served with bread and butter