

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 Rinds Tartar serviert mit Kapern und Zwiebeln	Vorspeise	24.50	
Beef Tartar served with capers and onions	Hauptspeise	32.50	
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch . Peperoncini. Olivenöl		16.50	
Gambas, spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil			
Vitello Tonnato		15.50	
Sautiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme ausgarniert mit Kapern			
Calf with thunacream and capern			
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat	Vorspeise	14.50	
Homemade springrolls with couscous salad	Hauptspeise	20.50	

Salate

Blumenkohl - Avocado Duett	11.50	
serviert mit Balsamico und Nüssen		
Cauliflower - Avocado Duet served with balsamico and nuts		
Bunt gemischter Blattsalat	9.50	
Green salad garnished with grapes and sun seeds		
Bunt gemischter Salat vom Feldgemüse	12.50	
Mixed salad		
Milbuner Bauernsalat	15.50	
französisches Dressing . Speck . Brotcroutons . Ei		
Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg		
Insalata Caprese – Tomatensalat mit Mozzarella	16.50	
Tomatosalat with mozzarella cheese		

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	
Ungarische Gulaschsuppe	14.50	

Für den kleinen Hunger

Avocadosalat mit marinierten Garnelen . Blattsalat . Zitrusfruch und Nüssen Avocadosalad with shrimps . green salad .nuts and grapefruit	24.50	
Quinoa Bowl Mit Pouletbruststreifen, Bohnen und gemischtem Gemüse Quinoabowl with chicken and vegetables	26.50	
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 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	18.50	
Hirschwurst aus einheimischer Jagd mit Kartoffelstock Dear Sausage - Potatoe 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
Rinds Filet (XXL) Angus Beef Filet (XXL)	ca. 400 gr.	88.50

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
Rinds Filet (XXL) Beef Filet (XXL)	ca. 400 gr.	82.50

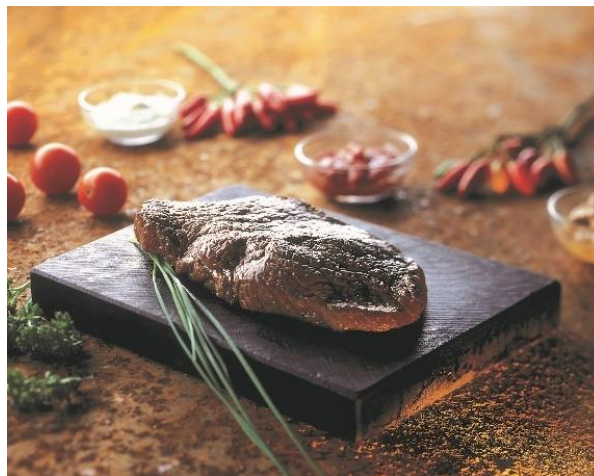
Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl.

Each stone-steak we serve with 3 different sauces such as our daily vegetables and a side dish.

Beilagen:

Kartoffelecken . Pommes frites . Rösti-Kroketten .Teigwaren

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



Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites . Preiselbeeren . Blattsalat Wienerescalope calf with french fries and green salad	38.50
Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites . Blattsalat Breaded escalope from pork with french fries and green salad	26.50
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Bergkäse Pommes frites . Gemüse garnitur Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables	29.50
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti	36.50

vom Grill

„Chateau Briand“ ab 2 Personen 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	pro Person	61.50
Black Angus US-Entrecôte (ca.250gr.) vom Grill 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: peppercream, herb butter or BBQ	52.50	
Entrecôte Latini Art serviert an Tomate . Knoblauch . Rosmarin und Olivenöl mit Kartoffelecken Entrecôte with tomato . garlic . rosemary . oliveoil with potato wedges	48.50	
„Tschuetta Bar Teller“ Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from the grill with herb butter . french fries and vegetables	39.50	



Burger und Gyros

Veggie Gyros mit Planted Geschnetzeltem Gurken, Tzatziki, Tomate, Zwiebel, Salat, Pommesfrites	25.50
Veggie Gyros with sliced planted vegetables and frenchfries	
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)	18.50
Ham, Cheese, Tomatoes, Herbutter	
Toast Hawaii (Schinken . Käse . Ananas)	17.50
Ham, Cheese, Tomatoes, Herbutter	
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce)	27.50
Beef fillet on toast with green pepper sauce	


aus Grossmutter's Röstipfanne

Äpler Rösti – Speck . Liechtensteiner Alpkäse . Spiegelei	20.50	
Äpler Rösti with bacon, cheese and fried egg		
Milbuner Rösti – Gemüse . Liechtensteiner Alpkäse 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 Spaghetti Napoli with tomatosauce	17.50	
Spaghetti Bolognese Spaghetti with beefsauce	22.50	
Spaghetti Lanzarote – Crevetten . Knoblauch . Paprika . Tomate . Peperoncini Spaghetti Lanzarote – shrimps . garlic . peperoncini	24.50	
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce . Speck . Peperoncini Spaghetti Arrabbiata - tomatosauce .bacon . peperoncini	21.50	

Spätzligerichte

Spätzlipfanne Turna – Schinken . Speck . Zwiebeln . Käse Spätzlipan Turna (egg noodles) with ham . bacon . onion . cheese	19.50	
Spätzlipfanne Veggie – Gemüse . Zwiebeln . Käse Spätzlipan Vegi (egg noodles) with vegetables . onion . cheese	20.50	
Triesenberger Käsespätzli Mit Liechtensteiner Alpkäse und Suurakäs, Apfelmus Cheesespätzle with chees from the Alps and Appelmouse	25.50	

Z'vieri

Milbuner Speckteller Speck vom Onkel Herbert mit Brot und Butter	22.50
Bündner Teller Bündnerfleisch mit Brot und Butter	25.50
Hirschsalsiz aus einheimischer Jagd mit Liechtensteiner Alpkäse Deersalsiz with cheese from the alps Liechtenstein	15.50