

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.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.




Die Herkunft unseres Fleisches stammt aus der Schweiz: Schwein, Kalb und Rind
Unsere Crevetten stammen aus Vietnam.

Gemüse 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 und Olivenöl		18.50	
Gambas, spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil			
Triesenberger Schwartenmagen von der Metzgerei Wendel		15.50	
Zwieblringe, Apfelessig und Öl			
Sliced meat (pork belly) with onion, apple cider vinegar and oil			
Melone mit Rohschinken		15.50	
Melone with prosciutto			
Hausgemachte vegane Frühlingsrolle an Quinoasalat	Vorspeise	14.50	
Homemade springrolls with Quinoasalad	Hauptspeise	20.50	

Salate



Blumenkohl - Avocado Duett	15.50	
serviert an Nussvinaigrette und kandierten Nüssen		
Cauliflower - Avocado Duett served with Vinaigrette and caramelized nuts		
Grüner Blattsalat – ausgarniert mit Kernen	10.50	
Green salad garnished with seeds		
Bunt gemischter Salat	12.50	
Mixed salad		
Milbuner Bauernsalat	16.50	
französisches Dressing, Speck, Brotcroutons und Ei		
Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg		

Unsere hausgemachten Dressings sind laktosefrei und glutenfrei:



Italienisch - Vegan

Französisch





Suppen

Tagessuppe Soup of the day	9.50	
Knoblauchsuppe Mediterrane Art (Hausspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	10.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Flädli – pancake stripes Speckknödel – bacon dumplings	10.50	
Herbstsüpli vom Muskat-Kürbis Pumpkincreamsoup to honor the autumn	11.50	

Pfannengerichte

Äpler Rösti – Speck, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei Äpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	23.50	
Milbuner Rösti – Gemüse, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg	25.50	
Spätzlipfanne Turna – Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse Spätzlipan Turna (egg noodles) with ham, bacon, onion and cheese	21.50	
Spätzlipfanne Veggie – gemichtetes Gemüse, Zwiebeln und Käse Spätzlipan Vegi (egg noodles) with vegetables, onion and cheese	23.50	

Vegetarische Gerichte

Gemischter Gemüseteller – Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise mixed vegetable plate with salty potatoes and sauce Hollandaise	31.50	
Spaghetti Napoli Spaghetti Napoli with tomatosauce	18.50	
Spaghetti al Olio – Knoblauch, Paprika, Tomate und Peperoncini Spaghetti al Olio, garlic, peperoncini, sweet paper and tomato	24.50	
Triesenberger Käsespätzli mit Apfelmus Cheesespätzli with apelmus	22.50	

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Vegetarischen-Gerichten Crevetten dazu. 10.50

Wildkarte

Unser Wild beziehen wir aus heimischer Jagd, ganz nach dem Motto „aus der Region für die Region“.
 Ausser Reh da der Bestand nicht ausreicht (Österreich)
 Wir sind überzeugt, dass wir mit unserer Wildkarte für jeden Geschmack etwas auf den Tisch zaubern.



Vorspeisen

Herbstsalat		18.50
Grüner Salat mit frischen Waldpilzen und gebratenen Rehstreifen		
Autumn salad with fresh mushrooms Deer filet stripes with homemade raspberry- vinaigrette		
„Wilderer Vorspeise“		
Hausgemachte Rehterrine, Hirschmostbröckli und Wildravioli und Porcini (gebratene Steinpilze) eingelegt in Olivenöl und Knoblauch		17.50
Homemade venison tureen with apple pieces, stagmostbröckli, deer ravioli and porcini		
Trio von den Knödel	Vorspeise	16.50
Spinatknödel, Tiroler-Speck-Knödel, Pilzknödel	Hauptspeise	24.50
Spinach dumplings, bacon dumplings, mushroom dumping		
Hausgemachte Wildravioli an Salbeibutter und Parmesan	Vorspeise	16.50
Homemade deer ravioli with sage and parmesan cheese	Hauptspeise	24.50
Hubertus - Toast mit geschnetzeltem vom Reh und Pilzen	Vorspeise	17.50
Hubertustoast- Toast with sliced deer and mushrooms	Hauptspeise	27.50

Der Klassiker unter den Wildgerichten

Rehrücken Mirza	ab 2 Personen	p.P. 59.50
mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert, Butterspätzli		
Deer back Mirza garnished with mushroom and fruits served with egg noodles		

Hauptspeisen

Hirschrücken gebraten mit Rosmarinbutter auf Pilzen mit Wildjus und ausgarniert mit Feigen	44.50
Stag – Rack With herbs, served with mushrooms and huntersauce	
„Rehpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	35.50
Deer pepper hunters style, garnished with mushroom, bacon and fruits	
„Hirschpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	31.50
Stag pepper hunter’s style garnished with forest mushroom, bacon and fruits	
Hirschschnitzel auf Pilzragout und Wildrahmsauce dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren	34.50
Stag escalope with on mushroom - nuts ragout garnished with cranberry	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	39.50
Deer escalope Mirza garnished with mushroom and apple	
Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel auf frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	46.50
Entrecote of stag wrapped in bacon with fresh mushrooms with cream sauce	
Rehmedaillon vom Rücken - mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce	51.50
Deermedallion from back with fresh mushrooms and cream sauce	
Reh-Nüssli Försters Art (Hausspezialität) mit frischen Waldpilzen und Früchten	45.50
Deernüssli forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits	
„Vegi Wildbeilagen Teller“	24.50
Gemischte Waldpilze, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchte und Wildrahmsauce Mit einer Beilage nach Wahl.	
Vegi Plate -Mixed forest mushrooms, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, and sauce With an accompaniment of your choice	

Unsere Hauptgerichte werden alle mit **Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl** serviert.

Beilagen zur Auswahl:

-Butterspätzli

-gebratener Speckknödel

d'Gluscht

Spaghetti al Arrabiata - Tomate, Speck, Pepperoncini und Knoblauch	21.50
Spaghetti with tomato, bacon, chilli and garlic	
Fitnesssteller	28.50
Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen:	
Crevetten, Frühlingsrolle oder Schweineschnitzel paniert	
Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: Shrimps, springrolls or pork escalope breaded	
Kalbsschnitzel paniert (calf escalope nature or breaded)	39.50
Cordon Bleu vom Schwein	31.50
Wurst-Käsesalat mit gemischtem Salat ausgarniert	17.50
Cheese-Sausage salad garnished with mixed salad	
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten auch extra Beilagen:	6.50
Pommes frites, Teigwaren, bunt gemischtes Gemüse, Röstikroketten, Kartoffelecken	

Rainers Steinsteak

Schweizer Weide-Rind

Rinds Filet (klein) Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	57.50
Rinds Filet (mittel) Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	63.50
Rinds Filet (gross) Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	69.50
Rinds Filet (XXL) Beef Filet (XXL)	ca. 400 gr.	88.50

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:	Side dish
-Kartoffelecken	Potato wedges
-Pommes frites	french fries
-Rösti-Kroketten	Rösti Croquettes
-Teigwaren	Noodles

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren dazu ein Grüner Blattsalat Wiener escalope from the calf with french fries, green salad and cranberries	39.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat Pork escalope with french fries and green salad	29.50
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Alpkäse serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables	31.50
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti	39.50
Rahmschnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur Pork Schnitzel with a creamy mushroom sauce, noodles and vegetables	28.50

vom Grill

„Chateau Briand“ ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten Röstikroketten, Pommes frites, Gemüse garnitur und 4 verschiedene Saucen Double Beef filet served with Rösti Croquettes, french fries, vegetables and dips	pro Person 65.50
„Tschuetta Bar Teller“ Rumpsteak ca. 180 gr. vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries and vegetables	39.50
„Knochengereiftes Entrecote vom Schweizer Limousin“ ca. 250 gr. an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries and vegetables	56.50
Turnas Cheesburger Rindsburger serviert mit Speck, Tomate, Käse und Essiggurke Pommes frites und Zwiebelringe mit Turna Dip (leicht scharf) Cheesburger (US-Beef) served with bacon, Tomato, pickles, French fries and fried onion rings	31.50
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) Beef fillet on toast with green pepper sauce	29.50