

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	34.50	
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl		16.50	
Gambas, spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil			
Vitello Tonnato		17.50	
Sautiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme ausgarniert mit Kapern			
Calf with thunacream and capern			
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat	Vorspeise	14.50	
Homemade springrolls with quinoa salad	Hauptspeise	21.50	

Salate

Blumenkohl - Avocado Duett	14.50	
serviert mit Himbeerevinaigrette und karamellisierte Nüsse		
Cauliflower - Avocado Duet served with raspberry vinaigrette and nuts		
Grüner Blattsalat	10.50	
Green salad garnished with grapes and sun 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		
Gebackener Mozzarella mit Basilikumpesto	17.50	
auf Blattsalat und Tomaten		
Backed mozzarella cheese filled with pesto, served on salad with tomato		

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

Suppen

Knoblauchsuppe Mediterrana (Hausspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	10.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Flädli	10.50	
Minestrone Tessiner Art mit Parmesan	14.50	

d'Gluscht

Crevettencocktail auf Avocado garniert mit Früchten shrimp cocktail on avocado, garnished with fruits	21.50
Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten serviert mit Pouletbruststreifen Cesare salad with chicken stripes garnished with fruits	25.50
Fitnesssteller Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust, Crevetten, Frühlingsrolle, Schweineschnitzel paniert Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: Chicken, Shrimps, springrolls or pork escalope breaded	28.50
Kalbsschnitzel paniert (calf escalope breaded)	39.50
Cordon Bleu vom Schwein	32.50

Burger und Gyros

Gyros mit Kalbfleisch Sauce Mojo, Tomate, Zwiebel, Salat, Pommes frites Gyros with sliced calf and French fries	28.50
Turnas Cheesburger Rindsburger vom feinsten Schweizer Fleisch serviert mit Speck, Tomate, Käse, Essiggurke mit Pommes frites, Zwiebelringe und Turna Dip (leicht scharf) Cheesburger served with bacon. Tomato, pickle, Frenchfries and fried onion	29.50

Spargelgerichte



**Hausgemachte Spargelcremesuppe
 mit grüner und weisser Spargeleinlage** 12.50

Homemade asparagus cream soup with add of white and green asparagus

Gemischter Spargel Klein: 20.50 Gross: 26.50
 Mixed asparagus small or big serving

Weisser Spargel Klein: 22.50 Gross: 29.50
 White asparagus small or big serving

Grüner Spargel Klein: 17.50 Gross: 23.50
 Green asparagus small or big serving

Zubereitungsart:

Sauce Hollandaise, Polnische Art, Mailänder Art oder braune Butter

Preparation options:

with sauce Hollondaise sauce, polish style or milanese style, brown butter

Parma Schinken hauchdünn geschnitten 14.50
 serving of Italian raw ham, thinly sliced

Kalbsschnitzel vom Grill – gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise 45.50
 Grilled veal cutlets with mixed asparagus and Hollandaise sauce

Schweinssteak vom Grill - Gemischte Spargeln Mailänder Art 34.50
 Grilled pork steak with mixed asparagus Milanese style

Wir servieren unsere oben aufgeführten Spargelgerichte mit Salzkartoffeln.

Spargelsalat mit Nüssen und Baum Nuss – Himbeere Vinaigrette 22.50
 Asparagus Salad with nuts vinaigrette

Hausgemachte Gnocchis auf Spargelragout mit Bärlauch 28.50
 Homemade Gnocchi with asparagusragout and ramsons

Rainers Steinsteak

Schweizer Weide-Rind

Rinds Filet (klein) Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	58.50
Rinds Filet (mittel) Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	64.50
Rinds Filet (gross) Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	69.50
Rinds Filet (XXL) Beef Filet (XXL)	ca. 400 gr.	88.50

Schweizer Entrecote swiss Entrecôte	ca. 250gr.	56.50
-------------------------------------	------------	-------

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
-Ofenkartoffeln	Poatato from the oven
-Pommes frites	french fries
-Rösti-Kroketten	Rösti Croquettes
-Teigwaren	Noodles



Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten auch extra Beilagen: 6.50
 Pommes frites, Teigwaren, bunt gemischtes Gemüse, Röstikroketten, Kartoffelecken, Ofenkartoffel



Klassiker

<p>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</p>	<p>39.50</p>
<p>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat Pork escalope with french fries and green salad</p>	<p>29.50</p>
<p>Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Alpkäse serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables</p>	<p>32.50</p>
<p>Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti</p>	<p>39.50</p>




Vom Grill

<p>„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</p>	<p>39.50</p>
<p>Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) Beef fillet on toast with green pepper sauce</p>	<p>29.50</p>
<p>„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</p>	<p style="text-align: right;">pro Person</p> <p>67.50</p>
<p>Flambiertes schweizer Entrecote (knochengereift) Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse garnitur Swiss Entrecôte served with peppercreamsauce, french-fries and vegetables</p>	<p>55.50</p>
<p>Entrecôte Latini Art serviert an Tomate . Knoblauch . Rosmarin und Olivenöl mit Kartoffelecken Entrecôte with tomato . garlic . rosemary . oliveoil with potato wedges</p>	<p>49.50</p>

Pfannengerichte

Äpler Rösti – Speck, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei Äpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	24.50	
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 (eggnoodles) with ham, bacon, onion and cheese	21.50	
Spätzlipfanne Veggie – gemichtetes Gemüse, Zwiebeln und Käse Spätzlipan Vegi (eggnoodles) with vegetables, onion and cheese	23.50	

Vegetarische Gerichte

Gemischter Gemüseteller – serviert mit Ofenkartoffeln mixed vegetable plate with salty potatoes and sauce Mojo	31.50	
Spaghetti Napoli Spaghetti Napoli with tomatosauce	20.50	
Triesenberger Käsespätzli mit Apfelmus Cheesespätzli with apelmus	24.50	

aus der Pastaecke

Ghakets mit Hörnli Spaghetti with beefsauce	26.50	
Spaghetti Lanzarote – Crevetten . Knoblauch . Paprika . Tomate . Peperoncini Spaghetti Lanzarote – shrimps . garlic . peperoncini	26.50	
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce . Speck . Peperoncini Spaghetti Arrabbiata - tomatosauce .bacon . peperoncini	24.50	