

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.

Nachmittagskarte 14:00 – 17:30 Uhr.



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		
Rind/Beef: Schweiz	-	Black Tiger Crevetten: Vietnam
Wild : Schweiz, Liechtenstein, Europa		

Gemüse, Früchte und Eier beziehen wir aus Liechtenstein und der Schweiz.

Leicht gehalten

Herzhafte Rinderkraftbrühe

Homemade Beef Broth with

Flädli (Herbal pancake stripes) 10.50

Wildravioli (Venison ravioli) 14.50

Herbstsüpli vom Muskat Kürbis 12.50 

Autumn soup to honor the pumpkin


Turnas Rinds Tartar serviert mit Kapern und Zwiebeln Vorspeise 24.50

Beef Tartar served with capers and onions Hauptspeise 34.50


Vitello Tonnato Vorspeise 15.50

Sautiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme aus garniert mit Kapern Hauptspeise 23.50

Sautéed veal with tuna cream and capers

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat Vorspeise 15.50 

Homemade springrolls with quinoa salad Hauptspeise 22.50

Bunt gemischter Salat 12.50 

Mixed salad

Turnas - Cesare Salat 25.50

Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten und Früchten serviert mit Pouletbruststreifen

Green salad with grated parmesan, cherry tomatoes and served either with chicken stripes or shrimps

Fitnesssteller 28.50

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

Kalbsschnitzel paniert(calf escalope breaded) 39.50

Cordon Bleu vom Schwein 32.50

Unsere hausgemachten Dressings sind laktosefrei und glutenfrei:

Italienisch - Vegan

Französisch

Toast

Turna Toast (Schinken, Tomate, Kräuterbutter, Käse)	19.50
Ham, Tomato, Herbal butter, cheese	
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)	17.50
Ham, Pineapple, cheese	
Hubertus - Toast mit geschnetzeltem vom Reh und Pilzen	Vorspeise 17.50
Hubertustoast with shredded venison in a creamy chanterelle sauce	Hauptspeise 27.50

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 steak on the hot stone 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



Hauptgericht

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat Pork escalope with french fries and green salad	29.50	
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout in a creamy mushroom sauce served with hash browns	39.50	
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 (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	
Spaghetti Napoli Spaghetti Napoli with tomatosauce	18.50	
„Hirschkpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert Stag pepper hunter's style garnished with forest mushroom, bacon and fruits	32.50	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern Deer escalope Mirza style garnished with mushrooms and apples	32.50	
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce, Speck, Peperoncini Spaghetti Arrabbiata – tomatosauce, bacon, pepperoncini	24.50	

z'Vieri

Wurst-Käsesalat mit gemischtem Salat ausgarniert Cheese-Sausage salad garnished with mixed salad	17.50	
Turnas z'vieri Teller – Salami, Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Alpkäse Salami, Bacon, local dried beef, country ham and local cheese	25.50	
Gemischter Käseteller Mixed cheese plate with bread and butter	19.50	