

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		
Rind/Beef: Schweiz	-	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	Vorspeise	15.50	
Sautiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme ausgarniert mit Kapern	Hauptspeise	23.50	
Sautéed veal with tuna cream and capers			
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat	Vorspeise	15.50	
Homemade springrolls served with quinoa salad	Hauptspeise	22.50	



Salate

Blumenkohl - Avocado Duett	14.50	
serviert mit Himbeerevinaigrette und karamellisierte Nüsse		
Cauliflower - Avocado Duet served with raspberry vinaigrette and caramelized 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		



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

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten auch extra Beilagen: **7.50**
Pommes frites, Teigwaren, bunt gemischtes Gemüse, Röstikroketten, Kartoffelecken,
Ofenkartoffel

Suppen

Knoblauchsuppe Mediterrana (Hauspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	10.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Homemade Beef Broth with Flädli (Herbal Pancake stripes)	10.50	
Wildravioli (Venison ravioli)	14.50	
Zuppa Pavese mit Eigelb und Käsecroutons Beef Broth with yolk and cheese croutons	10.50	

d'Gluscht

Turnas - Cesare Salat Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten serviert mit Pouletbruststreifen oder Crevetten Green salad with grated parmesan, cherry tomatoes and served either with chicken stripes or shrimps	25.50	
Grosser Salatteller in der Tortillaschale Bunt gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesorten Big mixed salad plate served in a tortilla bowl with mixed Veggies	24.50	
Gemischter Gemüseteller – serviert mit Ofenkartoffeln Mixed vegetable plate with oven potatoes	31.50	
Fitnesssteller Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust, Crevetten, Frühlingsrolle, Schweineschnitzel paniert Fitness plate garnished with a mixed 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	


Wildkarte

Unser Wild beziehen wir aus heimischer Jagd von Liechtenstein, Schweiz und dem europäischen Umland ganz nach dem Motto „aus der Region für die Region“. Wir sind überzeugt, dass wir mit unserer Wildkarte für jeden Geschmack etwas auf den Tisch zaubern.



Vorspeisen

Appetizers

Herbstsüpli vom Muskat Kürbis Autumn soup to honor the pumpkin	12.50	
„Wilderer Vorspeise“ Hausgemachte Rehterrine, Hirschmostbröckli und Porcini (gebratene Steinpilze) eingelegt in Olivenöl und Knoblauch Homemade venison tureen with apple pieces, stagmostbröckli and porcini	17.50	
Hausgemachte Bandnudeln auf sautierten Steinpilzen Homemade noodles with sautéed mushrooms	16.50	
Herbstsalat mit frischen Waldpilzen und gebratenen Rehstreifen an einer hausgemachten Himbeer-Vinaigrette Autumn salad with fresh mushrooms Deer filet stripes with homemade raspberry- vinaigrette	18.50	
Hausgemachte Wildravioli mit Salbei und Parmesanobel Homemade deer ravioli with sage and parmesan cheese	Vorspeise 15.50 Hauptspeise 24.50	
Hubertus - Toast mit geschnetzeltem vom Reh und Pilzen Hubertustoast - venison shredded in a cream sauce and chanterelles	Vorspeise 17.50 Hauptspeise 27.50	

Der Klassiker unter den Wildgerichten

Rehrücken Mirza ab 2 Personen	p.P. 62.50
mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert, Butterspätzli Deer back Mirza style garnished with mushroom and fruits served with eggnoodels	

Hauptspeisen

Main Dishes

Gefülltes Hirschschnitzel mit Alpkäse und Waldpilzen Hausgemachte Nudeln und Wildjus ausgarniert mit Feigen Stag – Rack filled with local cheese, served with mushrooms, homemade noodles, Figs and venison stock	45.50	
„Rehpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert Deer pepper hunter’s style, garnished with mushrooms, bacon and fruits	35.50	
„Hirschpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert Stag pepper hunter’s style garnished with mushrooms, bacon and fruits	32.50	
Hirschschnitzel auf Pilzragout und Wildrahmsauce dazu servieren wir Ihnen Preiselbeeren Stag escalope served on a mushroom ragout and cream sauce garnished with cranberries	34.50	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern Deer escalope Mirza style garnished with mushrooms and apples	32.50	
Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel auf frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce Entrecote of stag wrapped in bacon with fresh mushrooms and cream sauce	46.50	
Rehmedaillon vom Rücken - mit frischen Waldpilzen an Wildrahmsauce Deermedallion from the back with fresh mushrooms and cream sauce	51.50	
Reh-Nüssli Försters Art (Hauspezialität) mit frischen Waldpilzen und Früchten Deernüssli forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits	45.50	
„Vegi Wildbeilagen Teller“ Wildbeilagen Teller mit Rotkraut, Waldpilzen, Rosenkohl und Früchten garniert (ohne Fleisch) Vegi Plate - with red cabbage, mushrooms, brussel sprouts and fruits (without meat)	24.50	
<p>Unsere Hauptgerichte werden alle mit Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl serviert. Beilagen zur Auswahl: Butterspätzli oder Haselnussrösti All of our Main Dishes are served with a side of red cabbage, chestnuts, brussel sprouts. You can also choose between: eggnoodles or a hazelnut potato rösti</p>		
Quarkpizzokel Curd Cheese Pizzokel served with mushrooms in a cream sauce	27.50	

Rainers Steinsteak

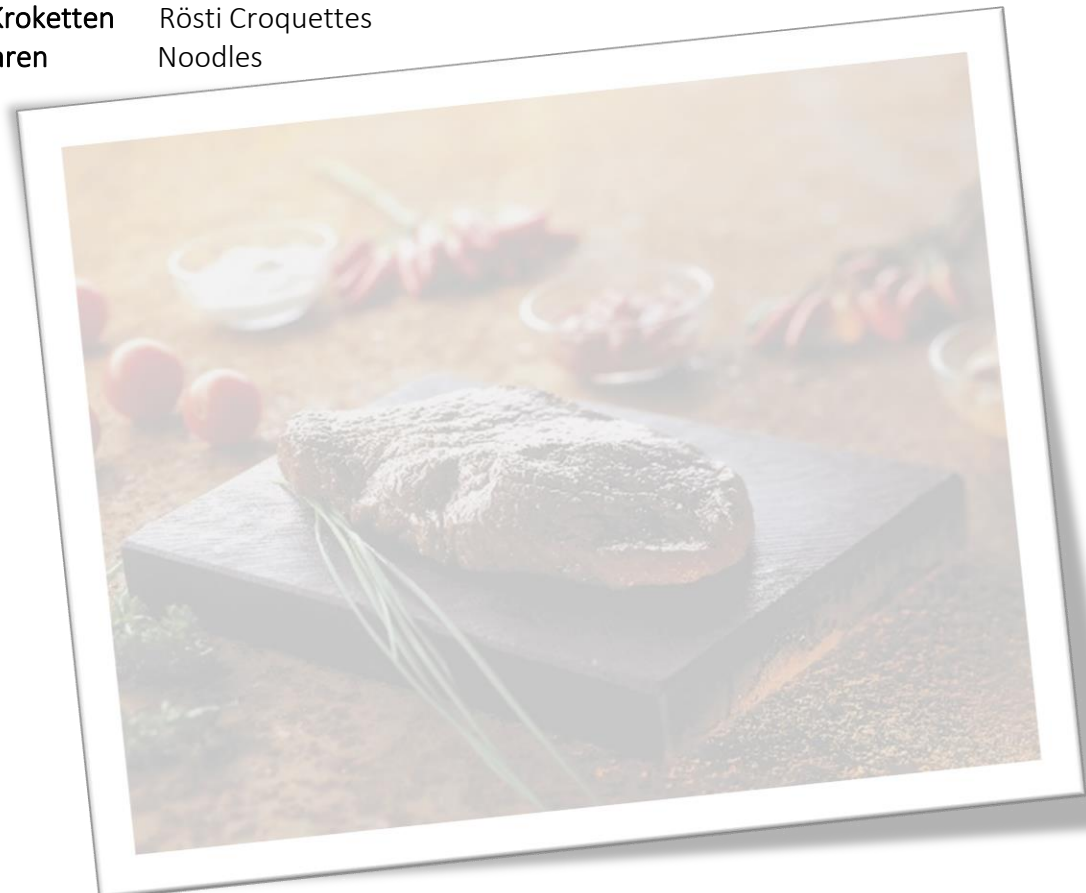
Schweizer Weide-Rind

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 dishes:
-Kartoffelecken	Potato wedges
-Ofenkartoffeln	Potatoes from the oven
-Pommes frites	French fries
-Rösti-Kroketten	Rösti Croquettes
-Teigwaren	Noodles



Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren dazu ein Grüner Blattsalat Breaded escalope from the calf with French fries, green salad and cranberries	39.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat Breaded Pork escalope with French fries and green salad	29.50
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Alpkäse serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Breaded Pork Cordon-Bleu filled with local cheese with French fries and vegetables	32.50
Geschnetzelttes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout in a creamy mushroom sauce served with hash browns	39.50



Vom Grill

„Tschuetta Bar Teller“ Argentinisches Rumpsteak ca. 180 gr. vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from Argentina from the grill topped with herbal butter and served with French fries and vegetables	39.50
„Chateau Briand“ ab 2 Personen pro Person	67.50
Doppeltes argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten Röstikroketten und Pommes frites ,Gemüse garnitur, 4 verschiedene Saucen Double Argentinian Beef Filet served with Rösti Croquettes, French fries, vegetables and dips	
Schweizer Entrecote (knochengereift) Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse garnitur Swiss Entrecôte served with creamy pepper sauce, French fries and vegetables	55.50

Rainers Liebling's Speisen

Entrecote Latini Art Mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl dazu Kartoffelecken Entrecote Latini Style with tomatoes, garlic, rosemary and olive oil served with potato wedges	49.50
Fischfilet vom Red Snapper Latini Art Mit Knobli Tomatenwürfel Rosmarin und fleur de Sal serviert mit Kartoffeln Red Snapper fish, served with garlic, tomatoes, rosemary and potatoes	34.50


Pfannengerichte

Äpler Rösti – Speck, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei Äpler Rösti with bacon, local cheese and fried egg	24.50	
Milbuner Rösti – Gemüse, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei Milbuner Rösti with vegetables, local 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	

Toast

Turna Toast (Schinken, Käse, Tomaten, Kräuterbutter) Toast with Ham, Cheese, Tomatoes and Herbal butter	19.50	
Toast Hawaii (Schinken, Käse, Ananas) Toast Hawaii with Ham, cheese and pineapple	18.50	
Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce) Beef fillet on toast with green pepper sauce	29.50	

aus der Pastaecke

Spaghetti Tomatensauce Spaghetti served with tomato sauce	18.50	
Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Spaghetti served with meat ragout (Beef ragout)	22.50	
Spaghetti Lanzarote – Crevetten, Knoblauch, Paprika, Tomate, Peperoncini Spaghetti Lanzarote – shrimps, garlic, peperoncini	26.50	
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce, Speck, Peperoncini Spaghetti Arrabbiata – tomato sauce, bacon, peperoncini	24.50	

Burger und Gyros

Gyros mit Kalbfleisch mit Tzatziki Sauce, Tomate, Zwiebel, Sellerie Julienne, Pommes frites Gyros with sliced calf, tzatziki sauce, tomatoes, onions, sliced celery and French fries	28.50	
Turnas Cheeseburger Rindsburger vom feinsten Schweizer Fleisch serviert mit Speck, Tomate, Käse, Essiggurke mit Pommes frites, Zwiebelringe und Turna Dip (leicht scharf) Cheeseburger served with bacon, Tomato, pickles, French fries and onion rings	31.50	