

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	ca. 70gr.	24.50	
Beef Tartar served with capers and onions	ca. 130gr.	34.50	
Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl		16.50	
Gambas, spanish specialty with peperoncini and garlic in olive oil			
Graved Lachs verfeinert mit einer Senf-Dill Sauce		16.50	
serviert mit Toastbrot			
Graved Salmon enhanced with an aromatic mustard-dill sauce			
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat	2 Rollen	15.50	
Homemade springrolls served with quinoa salad	3 Rollen	22.50	

Frische Salate

Grüner Blattsalat	10.50	
Green salad garnished with 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		
Avocado – Blumenkohl Duett	15.50	
An Himbeer – Baumnuß Vinaigrette und karamelisierten Nüssen		
Avocado Cauliflower with Raspberry-Walnut Vinaigrette and Caramelized Nuts		
Burrata Salat	17.50	
Cremige Burrata auf einem frischen Cherrytomatensalat, mit gerösteten Pinienkernen		
Creamy burrata on a fresh cherry tomato salad, topped with roasted pine nuts		


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, Bratkartoffeln

Suppen

Knoblauchsuppe Mediterrana (Hausspezialität) Garlicsoup (specialty of the house)	10.50	
Herzhafte Rinderkraftbrühe Homemade Beef Broth with Flädli (Herbal Pancake stripes)	10.50	
Leberknödelsuppe (Liver Dumpling)	13.50	
Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe Hungarian goulash soup	14.50	

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	
Gemischter Gemüseteller – serviert mit Bratkartoffeln Mixed vegetable plate with fried 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 (pork Cordon Bleu)	32.50	

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	

Spargelgerichte



Hausgemachte Spargelcremesuppe mit grüner und weisser Spargeleinlage **13.50**
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 **16.00**
serving of Italian raw ham, thinnly 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 Hauptgänge mit Salzkartoffeln.

Spargelcremesuppe - Asparagus Cream Soup **10.50**

Spargelsalat mit Himbeer – Baumnuss Vinaigrette **24.50**
Asparagus Salad with Raspberry-Walnut Vinaigrette

Spargelragout mit Hausgemachten Gnocchi **30.50**
Asparagus Ragout with Homemade Gnocchi

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 bunt gemischtes Gemüse.

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

Eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Teigwaren, Röstikroketten, Kartoffelecken, Bratkartoffeln



Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb	41.50
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren dazu ein Grüner Blattsalat Breaded escalope from the calf with French fries, green salad and cranberries	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat	29.50
Breaded Pork escalope with French fries and green salad	
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Alpkäse	34.50
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Breaded Pork Cordon-Bleu filled with local cheese with French fries and vegetables	
Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art mit Butterrösti serviert	39.50
Calf-Zurich ragout in a creamy mushroom sauce served with hash browns	



Vom Grill

„Tschuetta Bar Teller“	39.50
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	
„Chateau Briand“ ab 2 Personen ca. 480 gr.	pro Person 67.50
Doppeltes argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten Röstikroketten und Pommes frites ,Gemüse garnitur, vier verschiedene Saucen Double Argentinian Beef Filet served with Rösti Croquettes, French fries, vegetables and dips	
«Tagliatta»	55.50
Schweizer Entrecote Dry Aged auf Rukkola mit glacierten Sherrytomaten und Parmesan dazu servieren wir Kartoffelecken Swiss Dry-Aged Entrecôte on Arugula with Glazed Cherry Tomatoes and Parmesan, served with Potato Wedges	
„Ratsherrenteller“ Schweinsfiletmedaillon	39.50
an Pfefferrahmsauce, Butterspätzli und Speckbohnen Pork Filet Medallions in Pepper Cream Sauce served with spaetzle and bacon beans.	

Rainers Lieblings Speise

Entrecote Latini Art ca. 250 gr.	
Mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl dazu Kartoffelecken	49.50
Entrecote Latini Style with tomatoes, garlic, rosemary and olive oil served with potato wedges	



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 (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	

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 Pomodoro verfeinert mit Burrata Spaghetti served with tomato sauce and Burrata	21.50	
Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Spaghetti served with meat ragout (Beef ragout)	22.50	
Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce, Speck, Peperoncini Spaghetti Arrabbiata – tomato sauce, bacon, peperoncini	24.50	
Bündner Malfatti – Spinatnockerl In einer Salbeibutter, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan Spinach Dumplings served with sage butter, pine nuts, and Parmesan	26.50	
Triesenberger Käsespätzli mit Alpkäse und Sauerkäse, verfeinert mit brauner Butter und Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus cheese spätzli served with onions and apple mouse	26.50	