

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 bringen Sie ein „kleinwenig“ Geduld mit, denn gute Küche braucht Zeit.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  gekennzeichnet.
Wir bieten auch vegane Gerichte auf Anfrage an.

Die Herkunft des Fleisches ist aus den folgenden Ländern:

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

Schwein/Pork:	Schweiz	-	Kalb/Calf:	Schweiz
Huhn/Chicken:	Schweiz			
Rind/Beef:	Schweiz			
Black Tiger Crevetten:	Vietnam			

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.



Köstliche Vorspeisen

Turna's Rinds Tartar

serviert mit Kapern und Zwiebeln

(Beef Tartar served with capers and onions)

Vorspeise ca. **24.50**

70gr.

Hauptspeise ca. **34.50**

130gr.

Gambas al Ajillo

spanische Spezialität mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl

(Gambas, Spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil)

18.50

Graved Lachs

verfeinert mit einer Senf-Dill Sauce serviert mit Toastbrot

(Graved Salmon enhanced with an aromatic mustard-dill sauce)

16.50



Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle

mit Krautsalat

(Homemade vegetable springrolls)

Vorspeise **15.50**

2 Stück

Hauptspeise **22.50**

3 Stück

Wilderer Vorspeise

Hausgemachte Wildterrinen vom Hirsch und Reh, Hirschmostbröckli und Porcini (gebratene Steinpilze) eingelegt in Olivenöl und Knoblauch

(Homemade venison terrine with apple pieces, stagmostbröckli and porcini)

17.50



Bruschetta

Braun geröstetes Brot serviert mit Tomatenwürfeln verfeinert mit Basilikum und Olivenöl

12.50



Frische Salate



Grüner Blattsalat

11.50

(Green salad)



Bunt gemischter Salat

12.50

(Mixed salad)

Milbuner Bauernsalat

16.50

Grüner Blattsalat mit französischem
Dressing dazu Speck, Brotcroutons und Ei

*(Green salad with bacon, bread croutons,
egg and french dressing)*

Herbstsalat mit frischen Waldpilzen

19.50

dazu gebratene Rehstreifen
serviert an einem
Himbeer- Baum Nuss Vinaigrette

*(Autumn salad with fresh mushrooms, stag filet and
homemade raspberry-walnut vinaigrette)*



Burrata Salat

17.50

Burrata auf einem erfrischendem Cherrytomaten-salat
serviert mit Brotcroutons

*(burrata on a fresh cherry tomato salad,
served with breadcrumbs)*

Turna's Cesar Salat

Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen und
Cherrytomaten serviert an einem Himbeerdressing

Mit Poulet mit

26.50

gebratenen Gambas

28.50

Fitness-Teller

Bunt gemischter Salat mit folgender Auswahl

(Fitness plate garnished with a mixed salad)

Poulet

Frühlingsrollen 3st

Schweinsschnitzel

28.50

5 Stück Black Tiger 8 / 12

34.50

Kalbsschnitzel

39.50

Cordon-Bleu

32.50



Suppen

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Flädli **10.50**
*(homemade beef broth with
Pancake strips)*



Knoblauchsuppe Mediterrana **11.50**
(mediterranean Garlic soup)



Herbstsüppi vom Muskat-Kürbis (Hausspezialität) **12.50**
(Autumn soup made from nutmeg pumpkin)

D' Gluscht



Gemischter Gemüseteller **31.50**
serviert mit Rosmarinkartoffeln
(Mixed vegetable plate with rosmarin potatoes)

Turna's Cheesburger **31.50**
Rindsburger vom feinsten Schweizer Fleisch
serviert mit Speck, Tomaten, Essiggurken und
Käse, Zwiebelringe dazu Pommes frites verfeinert
mit Turna Dipp
*(Cheesburger served with bacon, tomatoes, pickels,
French fries and onion rings)*

Wild-Burger **31.50**
Hirsch Burger vom feinsten Wildfleisch mit Käse
überbacken herbstlich gewürzt.
serviert mit Speck, Zwiebelringen
und Preiselbeer Apfel
*(Venison burger made from the finest game meat, topped with melted cheese and seasoned
with autumn spices. Served with bacon, onion rings, and cranberry apple.)*



Klassiker

Wienerschitzel vom Kalb 41.50

serviert mit Pommes frites, Preiselbeeren und einem grünem Salat

(Breaded escalope from calf with French fries, cranberries and green salad)

Paniertes Schweinsschnitzel 30.50

serviert mit Pommes frites und einem grünen Salat

(Breaded escalope from pork with French fries and green salad)

Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner 35.50

Alpkäse

serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

(Breaded pork Cordon-bleu filled with local cheese. comes with French fries and vegetables)

Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art 39.50

serviert mit Butterrösti

(Calf-Zurich ragout in a creamy mushroom sauce served with hash browns)

Tschuetta Bar Teller 39.50

argentinisches Rumpsteak ca. 180gr vom Grill überbacken mit Turnas Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

(Argentina Rump steak from grill topped with herbal butter and served with French fries and vegetables)

Rahmschnitzel vom Schwein 29.50

serviert mit Butternudeln und buntem Gemüse

(Pork schnitzel in cream sauce served with buttered noodles and colorful vegetables)



Pfannengerichte

Äpler Rösti 24.50
mit Speck überbacken mit Alpkäse dazu ein Spiegelei

(Hash browns with bacon, local cheese and fried egg)

Milbuner Rösti 25.50
mit gemischtem Gemüse überbacken mit Alpkäse
dazu ein Spiegelei

(Hash browns with mixed vegetables, local cheese and fried egg)

Spätzlipfanne Turna 23.50
mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse

(Spätzle egg noodles with ham, bacon, onion and cheese)

Spätzlipfanne Veggie 24.50
mit gemischtem Gemüse, Zwiebeln und Käse

(Spätzle egg noodles with mixed vegetables, onion and cheese)

Triesenberger Käsespätzli 24.50
mit Apfelmus serviert

(Spätzle egg noodles with Cheese served with Applesauce)



Aus der Pasta Ecke



Spaghetti Pomodoro

25.50

serviert mit Tomatensauce verfeinert mit Burrata

(served with tomato sauce and burrata)

Spaghetti Bolognese

25.50

Spaghetti Arrabiata

25.50

Tomatensauce, Speck und Peperoncini

(tomato sauce, bacon, peperoncini)

Toast

Turna Toast

20.50

mit Schinken, Tomaten,
Kräuterbutter überbacken mit
Käse

*(Toast with ham, cheese, tomatoes and herbal
butter)*

Wildmandlitoast

31.50

Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner
Pfeffersauce

*(Beef tenderloin tips on toast with green pepper
sauce)*

Hubertus - Toast mit geschnetztem vom Reh und Pilzen

*(Hubertustoast shredded venison in cream sauce
with chanterelles)*

Vorspeise 18.50

Hauptspeise 28.50



Vom Grill

Chateau Briand ab 2 Personen ca. 480gr	Pro Person	67.50
---	-------------------	--------------

Doppeltes argentinisches Rindsfilet am Stück
gebraten dazu Röstikroketten, Pommes frites,
Gemüse und vier verschiedene Saucen

*(double Argentinian beef filet served with hash browns- croquettes,
French fries, vegetables and dips)*

Pfeffer Steak

vom Entrecote 250 Gramm

49.50

Schweizer Entrecote am Knochen gereift vom
Grill serviert an einer Pfefferrahmsauce dazu
Pommes frites und Gemüse garnitur

*(Swiss beef filet served with a pepper sauce, French fries
and vegetables)*

Entrecôte nach Latini Art ca. 250gr

Vom Schweizer Entrecote knochengereift
verfeinert mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Rosmarin und
Olivenöl dazu Kartoffel-Ecken

49.50

*(Entrecote Latini Style with tomatoes, garlic, rosemary and
olive oil served with potato wedges)*



Rainers Steinsteak

Rindsfilet klein <i>(Beef filet small)</i>	Ca. 180gr.	58.50
Rindsfilet mittel <i>(Beef filet medium)</i>	Ca. 230gr.	64.50
Rindsfilet gross <i>(Beef filet large)</i>	Ca. 280gr.	69.50
Rinds filet XXL <i>(Beef filet XXL)</i>	Ca. 400gr.	88.50

Wähle deine Beilage aus:

Pommes frites,
Röstikroketten,
Kartoffelecken,
Rosmarin Kartoffel

*Choose your side dish: French fries,
hash browns croquettes
Potato wedges,
Rosemary potatoes*



Zu jedem Steinsteak servieren wir Ihnen

Gemischtes Gemüse, Kräuterbutter, Turna Dipp und Pfefferrahmsauce

With every stone steak we serve:

Mixed vegetables, herb butter, Turna dip and pepper cream sauce



Wildzeit



Rehrücken Mirza ab 2 Personen	p.P. 62.50
mit frischen Waldpilzen und Früchten garniert, Butterspätzli	
<i>(Saddle of venison Mirza with mushroom and fruits served with egg noodles)</i>	
„Rehpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	36.50
<i>(Deer pepper hunters' style, garnished with mushroom, bacon and fruits)</i>	
„Hirschpfeffer Jäger Art“ mit Waldpilzen, Speck und Früchten garniert	34.50
<i>(Stag pepper hunter's style garnished with forest mushroom, bacon and fruits)</i>	
Hirschschnitzel - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	34.50
<i>(Stag escalope with on mushroom - nuts ragout garnished with apple)</i>	
Rehschnitzel Mirza - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	39.50
<i>(Deer escalope Mirza garnished with mushroom and apple)</i>	
Entrecôte vom Hirsch im Speckmantel auf Waldpilzen mit Wildrahmsauce	46.50
<i>(Entrecote of stag wrapped in bacon with fresh mushrooms with cream sauce)</i>	
Rehmedaillon vom Rücken - mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	51.50
<i>(Vension medallion from the saddle with fresh mushrooms and apple)</i>	
Reh-Nüssli Försters Art (Hausspezialität)	45.50
mit frischen Waldpilzen und Apfelstern	
<i>(Vension noisette forester style (specialty) garnished with mushrooms and fruits)</i>	





Hausgemachte Wildravioli mit Salbei und Parmesanhobel

(Homemade porcini ravioli with sage and parmesan cheese)

Vorspeisen 17.50

Hauptspeisen 26.50



„Vegi Wildbeilagen Teller“

24.50

Wildbeilagen Teller mit Spätzli Rotkraut Waldpilzen Rosenkohl und Früchten garniert
 (ohne Fleisch)

(Vegi Plate - Wildside dishes plate with egg noodles without meat)

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

Beilagen zur Auswahl: **Butterspätzli-Haselnussrösti-Tiroler Knödel** gebraten

Unser Wild beziehen wir aus heimischer Jagd
 Liechtenstein ,Schweiz und Österreich ,
 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.

