



APERITIF EMPFEHLUNGEN

White Port Tonic

weisser Portwein, +8Tonic Water, Rosmarin

CHF 9.50

Cranberry Martini

Cranberrysaft, Limettensaft, Cointreau, Prosecco

CHF 9.90



Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren

CHF 10.50

Rosato Tonic

Ramazotti Rosato, Limette, Fever Tree Indian Tonic Water

CHF 8.50

Classic Whiskey Ginger

Jameson, Ginger Ale, Orange

CHF 9.00

BIER VON HIER UND AUS DER GANZEN WELT

Alpagold vom Fass - Liechtensteiner Brauhaus

Lady

2 dl CHF 3.90

Stange

3 dl CHF 4.90

Halbe

5 dl CHF 6.20

Alpen Pale Ale vom Fass - Liechtensteiner Brauhaus

3 dl CHF 5.90

5 dl CHF 6.90

Weiza - Liechtensteiner Brauhaus

5 dl CHF 6.90

CRAFTBIER

Liechtensteiner Brauhaus

Roggen

3 dl CHF 5.90

Hanf

3 dl CHF 5.90

White IPA

3 dl CHF 5.90

Freibier

3 dl CHF 5.00

Corona – Mexico

3.3 dl CHF 6.60

Franziskaner Weissbier - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Erdinger dunkel - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Erdinger alkoholfrei - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Ayinger – Deutschland

5 dl CHF 6.50

Tannenzäpfle – Deutschland

3.3 dl CHF 5.50

Tegernseer hell – Deutschland

3 dl CHF 5.50

Quöllfrisch naturtrüb – Schweiz

3 dl CHF 5.50

Tomate Burrata

Pesto Genovese, Olivenöl und feine Blattsalate
CHF 18.50 / Bistro Portion CHF 14.50

☐☐☐ Cesar Salad

feine Blattsalate, hausgemachtes Parmesandressing,
gebratene Pouletstreifen, Kräutercrouton und Grana Padano
CHF 20.50 / Bistro Portion CHF 17.00

☐☐☐ Salatvariation

Variation von Rohkost- und Blattsalaten
mit Salatdressing nach Wahl
CHF 8.90

Kalb & Randen

gegrilltes Flanksteak vom Kalb
an Salat von Randen und Apfel
CHF 16.50



Tartar vom schweizer Beef

hausgemachte Brioche, Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebel,
gesalzene Butter
CHF 36.50 / Bistro Portion CHF 26.50

Cremesuppe von der Süsskartoffel und Kokos

CHF 9.50

Wrap Caprese

Tomate, Büffelmozzarella, hausgemachtes Pesto Genovese,
rote Zwiebel, Rucola, dazu Potato Wedges
CHF 20.50

Smoked Salmon Wrap

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Sour Cream
Gartenkresse, Tomate, Salatgurke und rote Zwiebel
dazu kleiner gemischter Salat
CHF 20.50

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto der Saison,
Paprikastreifen, Junglauch, Oliven und Ruccola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen und Grana Padano Späne
CHF 29.50

gelbes Thai Curry

mit Wokgemüse und Basmatireis
mit gebratenen Pouletstreifen
CHF 28.50
mit gebratenen Pouletstreifen
CHF 20.50

BURGER TIME

unsere Burger servieren wir im getoasteten Burger Bun
(Bäckerei Wanger, Schaan)
und dazu wahlweise Pommes Frites, Potato Wedges oder
kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl

Alpen Burger

100% Beefpatty (CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte Burgerrelisch, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 24.00



Steak Burger

gegrilltes Kalbsflanksteak im getoasteten Pärle
Honig Dijonsensauce, Tomaten, Ruccola, Schalotten Confit
CHF 29.00



Crispy Chicken Burger

gebratene Pouletbrust (CH) 160 g im Pankomantel,
Chili-Curry-Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 22.50



Mexican Chicken Burger

gebratene Pouletbrust (CH) 160 g, Nacho, Jalapeno,
Mexican Chili Salsa, Tomaten, Rucola
CHF 23.50



Veggi Burger

hausgemachte Gemüse-Quinoalaibchen im getoasteten Vollkorn Bun,
Sauerrahm-Schnittlauchdip, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 21.00

Swiss Burger

100 % Beefpatty (CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte BBQ-Biersauce, Kartoffelrösti,
Tomaten, Eisbergsalat
CHF 25.00



Pulled Pork Burger

im getoasteten Vollkorn Bun,
«gezupftes» mariniertes Schweinefleisch (CH)
BBQ Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola
CHF 24.00



Hot Cheese Burger

100 % Beefpatty (CH) 150 g, warme Cheddar Cheese Sauce
Nacho, Jalapenos, Röstzwiebeln, Tomaten, Rucola
CHF 24.50



Burger Tricolore

wahlweise – Alpenburger, Chrispy Chicken Burger, Steakburger, Veggi Burger,
Swiss Burger, Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Mexican Chicken Burger
CHF 29.00

AND SOMETHING MORE ...

Filetsteak vom irischen Hochlandrind

an Pfefferrahmsauce

dazu sautiertes Gemüse und hausgemachte Kartoffelkrapfen

160 g CHF 44.00 / 260 g CHF 59.00



Pinot Noir Classic 2018

Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf, Thermenregion,

Niederösterreich, Österreich

CHF 49.00

Saltim Bocca vom schweizer Poulet

mit Seranoschinken und Salbei

an kräftigen Portweinjus

dazu mediterranes Gemüserisotto

CHF 28.50



Chardonnay Pouilly – Fuissé 2018

Weingut Ternel, Charnay-lès-Mâcon, Burgund, Frankreich,

CHF 69.00

Original Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb

dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl,

Zitrone und Preiselbeerconfit

CHF 32.50



Roter Veltliner Wagram Terrassen 2020

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich

Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling

CHF 49.00

BBQ Spare Ribs

fein marinierte Ribs vom Schwein,
dazu BBQ Sauce
Potato Wedges mit Sour Cream und Cole Slaw Salat
CHF 28.50



St. Laurent 2018

Weingut Paul Achs, Gols, Burgenland, Österreich
CHF 59.00

Ribeye Capsteak

an Tomaten Thymian Jus
auf mediterranem Gemüse
dazu Kartoffelauflauf
CHF 55.00



Viña Tondonia Reserva 2009

Bodegas R. López de Heredia
Cariñena, Garnacha, Graciano,
Mazuelo, Tempranillo und Garnacha negra
CHF 99.00

Sashimi vom Thunfisch

im Sesam Kräuter Mantel
auf lauwarmen asiatischen Ramensalat
dazu Limetten Aioli
CHF 45.00

Nemm Rosso IGT 2018

Fratelli Giuliani, Venetien, Italien
Merlot, Cabernet Sauvignon
CHF 52.00

Mit * gekennzeichnete Länder können dieses Fleisch mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen und nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt haben.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken,
fragt bitte unsere geschulten Mitarbeiter.