



APERITIF EMPFEHLUNGEN

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

CHF 10.50

Cranberry Martini

Cranberrysaft, Limettensaft, Cointreau, Prosecco

CHF 9.90

Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren

CHF 12.00

Rosato Tonic

Ramazzotti Rosato, Limette, Fever Tree Indian Tonic Water

CHF 9.50



Ginger Smash

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel

CHF 7.50



Viva Mate Spritz

Organics Viva Mate, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Eiswürfel

CHF 11.50



Black Orange Neeka

Organics Black Orange, Neeka Gin classic, Blaubeeren, Eiswürfel

CHF 15.50

Tomate Burrata

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

☐☐☐ Cesar Salad

feine Blattsalate, hausgemachtes Parmesandressing,
gebratene Pouletstreifen, Bacon, 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

Tartar vom schweizer Beef

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



Salat Fregola Sarda

mit gebratenen Eierschwämmle
dazu gebratene Scheiben vom Kalbsflanksteak
CHF 18.50

Rahmsüppchen von Eierschwämmle

mit gebratenen Eierschwämmle
CHF 10.50

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, italienischen Olivenöl
Peperoniwürfel und Chili, dazu Grana padano

mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stk.)
CHF 32.50

vegetarisch
CHF 19.00

Hausgemachte Ravioli mediterran

gefüllt mit mediterranem Gemüse
auf Ratatouillecreme, dazu Grana Padano

mit gebratenen Pouletstreifen

CHF 29.50

vegetarisch

CHF 21.50

Tartar vom Thunfisch

Avocado, Koriander, Limette, Ingwer, Olivenöl
dazu süss saure Tomatensalsa

CHF 35.50 / Bistro Portion CHF 25.50

Wrap vom Räucherlachs

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Sour Cream,
Gartenkresse, Tomate, rote Zwiebel,

dazu kleiner gemischter Salat

CHF 20.50

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto Genovese und Rahm,
Peperonistreifen, Zucchini, Junglauch, Oliven, Tomaten und Rucola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen und Grana Padano

CHF 31.50

BURGER TIME

unsere Burger servieren wir im getoasteten Burger Bun
(Bäckerei Wanger, Schaan)

und dazu wahlweise Pommes Frites, Potato Wedges, Süsskartoffel Pommes
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



Surf & Turf Burger

kleines Filetsteak (CH) 120 g und 2 Riesengarnelen, BBQ Butter, Schalottenconfit, Tomaten, Rucola
CHF 35.00



Crispy Chicken Burger

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



Brasil Chicken Burger

gebratene Pouletbrust (CH) 160 g, Pfirsich Tomaten Salsa, gegrillte Mangospalte, Rucola
CHF 23.50



Veggi Burger

hausgemachte Gemüse-Quinoalaibchen im getoasteten Vollkorn Bun, Sauerrahm-Schnittlauchdip, Tomaten, Rucola
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, Nachos, Jalapenos,
hausgemachte Röstzwiebeln, Tomaten, Rucola,
dazu warme Cheddar Cheese Sauce
CHF 24.50



Burger Tricolore

wahlweise – Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger,
Swiss Burger, Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Brasil Chicken Burger
CHF 29.00

AND SOMETHING MORE ...

Filetsteak vom schweizer Beef

an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter,
dazu sautiertes Gemüse und Pommes Duchesse
160 g CHF 46.00 / 260 g CHF 59.00



« S » Pago Ayles 2017

Bodega Pago Ayles, Carinena, Aragonien, Spanien
100% Grenache
CHF 69.00

Saltim Bocca vom schweizer Poulet

mit Seranoschinken und Salbei
an kräftigen Portweinjus,
dazu cremiges Risotto mit Eierschwämmle
CHF 29.50



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 hausgemachten Preiselbeerconfit
CHF 35.50



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 32.50



Pinot Noir Classic 2018

Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf, Thermenregion,
Niederösterreich, Österreich
CHF 49.00

Omaha US Rib Eye

mit hausgemachter Kräuterbutter
auf getrüffeltem Rahmspinat, dazu Potato Wedges
350 g CHF 69.00 / 650 g CHF 119.00



Amarone 2015

Fratelli Giuliari, Venetien, Italien
CHF 97.00

Teppanyaki vom Thunfisch

mit Orangen Pfeffer, Pflücksalat, Orangenspalten,
Zuckerschote, Tomate und Wasabi Apfel Creme
CHF 48.50

Pino Gris 2020

Klosterwingert, Schaan
CHF 59.00

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.