

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

Ramazotti Rosato, Limette, Fever Tree Indian Tonic Water
CHF 9.50



Ginger Smash

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel
CHF 7.50



Viva Mate Sprizz

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



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 peperocino

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)
dazu wahlweise Pommes frites, Potato Wedges, Süsskartoffel Pommes
oder kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl

Alpen Burger 	CHF 24.00
100% Beefpatty ^(CH) 150g, knuspriger Bacon, Tilsiter hausgemachte Burgerrelish, Tomaten, Eisbergsalat	
Surf & Turf Burger 	CHF 35.00
kleines Filetsteak ^(CH) 120g und 2 Riesengarnelen BBQ Butter, Schalottenconfit, Tomaten, Rucola	
Crispy Chicken Burger 	CHF 22.50
gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g im Pankomantel Chili Curry Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat	
Brasil Chicken Burger 	CHF 23.50
gebratene Pouletbrust ^(CH) 160g, Pfirsich Tomaten Salsa gegrillte Mangospalte, Rucola	
Veggi Burger	CHF 21.00
hausgemachte Gemüse Quinoalaibchen im getoasteten Vollkorn Bun Sauerrahm Schnittlauchdip, Tomaten, Rucola	
Swiss Burger 	CHF 25.00
100% Beefpatty ^(CH) 150g, knuspriger Bacon, Tilsiter hausgemachte BBQ Biersauce, Kartoffelrösti, Tomaten, Eisbergsalat	
Pulled Pork Burger 	CHF 24.00
im getoasteten Vollkorn Bun «gezupftes» mariniertes Schweinefleisch ^(CH) BBQ Sauce, Cole Slaw Salat und Rucola	
Hot Cheese Burger 	CHF 24.50
100% Beefpatty ^(CH) 150g, Nacho, Jalapenos hausgemachte Röstzwiebeln, Tomaten, Rucola dazu warme Cheddar Cheese Sauce	
Burger Tricolore	CHF 29.00
wahlweise – Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Veggi Burger, Swiss Burger Pulled Pork Burger, Cheeseburger, Brasil Chicken Burger	

and something more....

Filetsteak vom schweizer Beef

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

« S » Pago Ayles

2017

CHF 69.00

Bodega Pago Ayles, Carinena, Aragonien, Spanien

100% Grenache

Saltim Bocca vom schweizer Poulet

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

Chardonnay Pouilly – Fuissé

2018

CHF 69.00

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

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

CHF 49.00

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich

Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling

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

CHF 49.00

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

Omaha US Rib Eye

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

Amarone

2015

CHF 97.00

Fratelli Giuliari, Venetien, Italien

Teppanyaki vom Thunfisch

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

Cuvee „Bardella“

2021

CHF 49.00

Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Fürstentum Liechtenstein

Fleischherkunft: Poulet, Kalb – Schweiz, Rind – Schweiz, USA, Thunfisch – wildfang, pazif. Ozean

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