

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen, dass Sie sich wohl fühlen und Ihre Zeit bei uns genießen. Wir möchten Ihnen die Stärken der heimischen und regionalen saisonorientierten Küche etwas näher bringen. Unsere Speisen werden alles frisch zubereitet, daher brauchen wir auch Zeit.

Es wird darauf geachtet, dass die Produkte, aus ökologischem regionalem Anbau von Gemüse, Körnern und Salaten, beziehungsweise aus entsprechender artgerechter Tierhaltung stammen.

Kalte Vorspeise

Alaska-Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	26.50
Rindscarpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Alt-Balsamico	18.50
Rassigs Rindstartar mit Toast und Butter	24.50

Suppe

Knoblauch-Suppe	8.50
------------------------	------

Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50

Geflügelgericht

Red Thai Curry mit Poulet und Jasminreis 29.50

Traditionelle Hauptspeisen

Cordon-bleu (Schwein) mit Gemüse und Pommes frites 29.50

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 36.50

Rindsfiletspitzen mit grüner-Pfeffer-Whiskysauce und Spätzli 37.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 18.50

Vegetarisches Gericht

Falafel (Kichererbsenbällchen)
auf Zuchiniparadeiso und Blattsalat mit Joghurttip 24.50

Käsespätzli mit gerösteten Zwiebelringen 17.50

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft.

Wild heimische Jagd, Schweiz, Österreich und NZ. **Lamm** Liechtenstein, Neuseeland, Australien

Geflügel Schweiz, Brasilien, Ungarn **Rind** Schweiz, Irland, GB,

Kalb Liechtenstein und Schweiz, Holland. **Schwein** Schweiz

Eier Liechtenstein vom Bangshof in Ruggell, und Ernst Nigg Balzers

Unsere Schinkenprodukte stammen von Vorderschinken und Modellschinken.