

## 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 haben Sie ein „kleinwenig“ Geduld, denn gute Küche braucht Zeit.



Verlangen Sie unsere **Weinkarte** die wir mit Ritter - Weine in Schaan speziell für Sie zusammengestellt haben.

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

Unsere **Vegetarische Gerichte** sind mit  gekennzeichnet.  
Wir bieten auch **Vegane Gerichte** auf Anfrage an.



Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

Die Herkunft des Fleisches ist aus den folgenden Ländern:




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

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

## Köstliche Vorspeisen

<b>Turnas Rinds Tartar serviert mit Kapern und Zwiebeln</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>24.50</b>	
Beef Tartar served with capers and onions	<b>Hauptspeise</b>	<b>34.50</b>	
<b>Gambas al Ajillo spanische Spezialität mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl</b>		<b>16.50</b>	
Gambas, spanish specialty with pepperoncini and garlic in olive oil			
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>15.50</b>	
Sautiertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme ausgarniert mit Kapern	<b>Hauptspeise</b>	<b>23.50</b>	
Calf with thunacream and capern			
<b>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle mit Quinoa Salat</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>15.50</b>	
Homemade springrolls with quinoa salad	<b>Hauptspeise</b>	<b>22.50</b>	
<b>Ricotta Ravioli auf Rukkolasalat</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>17.50</b>	
Mit Olivenöl, Tomate und Parmesan	<b>Hauptspeise</b>	<b>26.50</b>	
Ricotta Ravioli on rucola with tomato and parmesan cheese			



## Salate

<b>Blumenkohl - Avocado Duett</b>	<b>14.50</b>	
serviert mit Himbeerevinaigrette und karamellisierte Nüsse		
Cauliflower - Avocado Duet served with raspberry vinaigrette and nuts		
<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>10.50</b>	
Green salad garnished with grapes and sun seeds		
<b>Bunt gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>	
Mixed salad		
<b>Milbuner Bauernsalat</b>	<b>16.50</b>	
französisches Dressing, Speck, Brotcroutons und Ei		
Malbun- Farmers salad with bacon, bread croutons and egg		

Unsere hausgemachten Dressings sind laktosefrei und glutenfrei:  
Italienisch - Vegan  
Französisch

**Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten auch extra Beilagen:** **7.50**  
Pommes frites, Teigwaren, bunt gemischtes Gemüse, Röstikroketten, Kartoffelecken, Ofenkartoffel

## Suppen

<b>Knoblauchsuppe Mediterrana (Hausspezialität)</b> Garlicsoup (specialty of the house)	10.50	
<b>Herzhafte Rinderkraftbrühe</b> Flädli	10.50	
<b>Minestrone Tessiner Art</b> mit Parmesan	14.50	

## d'Gluscht

<b>Crevettencocktail auf Avocado</b> garniert mit Früchten shrimp cocktail on avocado, garnished with fruits	24.50	
<b>Turnas - Cesare Salat</b> Grüner Salat garniert mit Parmesanspänen, Cherry-Tomaten serviert mit Pouletbruststreifen oder Crevetten Cesare salad with chicken stripes or shrimps	25.50	
<b>Grosser Salatteller in der Tortillaschale</b> Bunt gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesorten Big mixed salad served in the tortillabowl	24.50	
<b>Gemischter Gemüseteller – serviert mit Ofenkartoffeln</b> mixed vegetable plate with salty potatoes	31.50	
<b>Fitnesssteller</b> Bunt gemischter Salat zur Auswahl mit einer der folgenden Beilagen: Poulet-Brust, Crevetten, Frühlingsrolle, Schweineschnitzel paniert Fitness plate garnished with salad served with one of the following side dishes: Chicken, Shrimps, springrolls or pork escalope breaded	28.50	
<b>Kalbsschnitzel paniert</b> (calf escalope breaded)	39.50	
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	32.50	

---

## Schwämmlikarte / frische Pfifferlinge

---



<b>Pfifferling Cremesuppe</b> Chanterelles cream soup		10.50
<b>Pfifferlings Ragout mit Tiroler Speckknödel</b> Chanterelle ragout with tiroler bacon dumplings		27.50
<b>Pfifferlings Ragout mit Butterspätzli</b> Chanterelles ragout with egg noodles		27.50
<b>Kalbsschnitzel vom Grill – mit frischen Pfifferlingen sautiert dazu servieren wir Ihnen Butternudeln</b> Grilled veal cutlets with fresh chanterelles and noodles		42.50
<b>Schweinssteak vom Grill – mit frischen Pfifferlingen sautiert dazu servieren wir Ihnen goldbraunen Butterrösti</b> Pork steak searved with fresh chanterelles and noodles		34.50
<b>Hausgemachte Quarkpizokel mit Pfifferlingen</b> Homemade pizokel with fresh chanterelles	Vorspeise	18.50
	Hauptspeise	27.50

# Rainers Steinsteak

## Schweizer Weide-Rind

Rinds Filet (klein) Beef Filet (small)	ca. 180 gr.	58.50
Rinds Filet (mittel) Beef Filet (medium)	ca. 230 gr.	64.50
Rinds Filet (gross) Beef Filet (large)	ca. 280 gr.	69.50
Rinds Filet (XXL) Beef Filet (XXL)	ca. 400 gr.	88.50
Schweizer Entrecote swiss Entrecôte	ca. 250gr.	56.50

**Zu Jedem Steinsteak servieren wir Ihnen 3 verschiedene Saucen sowie unser bunt gemischtes Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl.**

Each stone-steak we serve with 3 different sauces such as our daily vegetables and a side dish.

<b>Beilagen:</b>	Side dish
-Kartoffelecken	Potato wedges
-Ofenkartoffeln	Poatato from the oven
-Pommes frites	french fries
-Rösti-Kroketten	Rösti Croquettes
-Teigwaren	Noodles



## Klassiker

<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren dazu ein Grüner Blattsalat Wiener escalope from the calf with french fries, green salad and cranberries	<b>39.50</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites dazu ein Grüner Blattsalat</b> Pork escalope with french fries and green salad	<b>29.50</b>
<b>Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Liechtensteiner Alpkäse</b> serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Pork Cordon-Bleu with French fries and vegetables	<b>32.50</b>
<b>Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art</b> mit Butterrösti serviert Calf-Zurich ragout with gold-brown Butterrösti	<b>39.50</b>



## Vom Grill

<b>„Tschuetta Bar Teller“</b> Rumpsteak ca. 180 gr. vom Grill mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites und Gemüse garnitur Rumpsteak from the grill with herb butter, french fries and vegetables	<b>39.50</b>
<b>„Chateau Briand“ ab 2 Personen</b> Doppeltes argentinisches Rindsfilet am Stück gebraten Röstikroketten und Pommes frites ,Gemüse garnitur, 4 verschiedene Saucen Double Argentin Beef served with Rösti Croquettes, french fries, vegetables, dips	<b>pro Person 67.50</b>
<b>Schweizer Entrecote (knochengereift)</b> Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse garnitur Swiss Entrecôte served with peppercreamsauce, french-fries and vegetables	<b>55.50</b>


## Rainers Liebling's Speisen

<b>Ossobuco mit Gremolata</b> Geschmorte Kalbshaxe Tessiner Art serviert mit cremigem Steinpilz-Safranrisotto Braised veal shank served with a creamy porcini-saffron risotto	<b>44.50</b>
<b>Fischfilet vom Red Snapper Latini Art</b> Mit Knobli Tomatenwürfel Rosmarin und fleur de Sal serviert mit Kartoffeln Red Snapper fish, served with garlic, tomato, rosemary and potatoes	<b>34.50</b>

## Pfannengerichte

<b>Äpler Rösti – Speck, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei</b> Alpler Rösti with bacon, cheese and fried egg	24.50	
<b>Milbuner Rösti – Gemüse, Liechtensteiner Alpkäse und Spiegelei</b> Milbuner Rösti with vegetables, cheese and fried egg	25.50	
<b>Spätzlipfanne Turna – Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse</b> Spätzlipan Turna (egg noodles) with ham, bacon, onion and cheese	21.50	
<b>Spätzlipfanne Veggie – gemichtetes Gemüse, Zwiebeln und Käse</b> Spätzlipan Vegi (egg noodles) with vegetables, onion and cheese	23.50	

## Toast

<b>Turna Toast (Schinken, Käse, Tomaten, Kräuterbutter)</b> Ham, Cheese, Tomatoes, Herb butter	19.50	
<b>Toast Hawaii (Schinken, Käse, Ananas)</b>	18.50	
<b>Wildmandlitoast (Rinderfiletspitzen auf Toast mit grüner Pfeffersauce)</b> Beef fillet on toast with green pepper sauce	29.50	

## aus der Pastaecke

<b>Spaghetti Tomatensauce</b> Spaghetti served with tomatosauce	18.50
<b>Spaghetti Lanzarote – Crevetten, Knoblauch, Paprika, Tomate, Peperoncini</b> Spaghetti Lanzarote – shrimps, garlic, peperoncini	26.50
<b>Spaghetti Arrabbiata – Tomatensauce, Speck, Peperoncini</b> Spaghetti Arrabbiata – tomatosauce, bacon, peperoncini	24.50

## Burger und Gyros

<b>Gyros mit Kalbfleisch</b> Tzatzikisauce, Tomate, Zwiebel, Salat, Pommes frites Gyros with sliced calf and French fries	28.50
<b>Turnas Cheesburger</b> Rindsburger vom feinsten Schweizer Fleisch serviert mit Speck, Tomate, Käse, Essiggurke mit Pommes frites, Zwiebelringe und Turna Dip (leicht scharf) Cheesburger served with bacon. Tomato, pickle, French fries and fried onion	31.50