

Garten UND/ODER Bar Klassiker

"W K"

Wurst | Käse | Zwiebel | Essiggurken | Salat
Sausage | cheese | onions | pickled gherkin | salad
CHF 23.50

"Tuna"

Thunfisch | Zwiebeln | Salat
Tuna | onions | salad
CHF 23.50

Federstück vom Rind geschmort | Nudeln | Gemüse

Braised beef | noodles | vegetables
CHF 36.50

Wendelin's Hirschwurst | Triesenberg | Sauerkraut | Kren

Stag sausage | Triesenberg | sour cabbage | horseradish
CHF 24.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsrücken | Pommes frites

breaded escalope of saddle of pork | French fries
CHF 32.50

Garten UND/ODER Bar Menu

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe

Menu Salad | house dressing | or menusoup

Kalbsadrio | Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Gemüse

Veal adrio | redwine sauce | mashed potatoes | vegetables

M E N U

Kalbfleisch „Vitello Tonnato“ | Thunfisch | Kapern | Zwiebel
Veal „Vitello Tonnato“ | tuna | capres | onions

ODER

or

Bunter Salat | Fermentierte Randen | Bärlauchdressing
Variegated salad | beet root | wild garlic dressing

UND / ODER

and / or

Lauchcremesuppe
Creamsoup of leek

Lamm Entrecôte | Rosmarinjus | Kartoffeltaler | Gemüse
Sirloin of lamb | rosemary jus | potato coins | vegetables

ODER

or

Rochenflügel (F – Grundscheppnetz) | Zitronensauce | gebratene Polenta | Gemüse
Ray wing | lemonsauce | panfried polenta | vegetables

Orangenmousse | Schokolade | Früchte
Orange mousse | chocolate | fruit

ODER

or

Käseteller | Walnüsse | Feigensenf
Cheese plate | walnuts | fig mustard

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

Salate und kalte Vorspeisen

Salads | cold starters

Gemischter Saisonsalat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

Assorted salads or leafsalad | dressing at your choice

CHF 13.50

Randenmousse | Räucherforelle | Bittersalate

Mousse of beet root | smoked fillet of trout | bitter salad

CHF 24.50

Gebackene Käsekugeln | Blattsalate | Kürbiskernöldressing

Deep fried cheese balls | lettuce | pumpkinseedoil dressing

CHF 19.50

Rindstartar klassisch | Senfkaviar | Zwiebeln | Kapern

Beef tartar | mustard kaviar | onions | capres

CHF 28.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Meerrettichnockerl | Gemüse

Clear consommé | horse radish dumplings | vegetable

CHF 13.50

Vaduzer Rieslingsuppe | Weintrauben

Vaduzer Rieslingsoupe | grapes

CHF 13.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Nudeln | Riesencrevette | Schwarzer Trüffel | Rahmsauce

Homemade noodles | prawn | black truffles | creamsauce

CHF 24.50

Hauptgerichte Fleisch und Fisch

Main course meat & fish

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Schalottensauce | Kartoffeltaler | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | shallots sauce | potato cookies | vegetables

CHF 58.50

Entenbrust rosa | Orangensauce | Randen-Kartoffelpüree

Ducklingbreast | orangesauce | beet root – mashed potatoes

CHF 46.50

Kalbshaxe "Ossobucco" | Rotweinjus | Quinoa Polenta | Wurzelgemüse

Veal leg "Ossobucco" | redwine jus | quinoa polenta | root vegetables

CHF 42.50

Riesengrillen "Black tiger" | Pankobrösel | Safranrisotto | Spinat

King sized prawns "black tiger" | Panko crumbs | saffron risotto | spinach

CHF 44.50

Filet vom Heilbutt (NO Atlantik) | Zitronensauce | buntes Gemüse

Fillet of Halibut | lemonsauce | vegetables

CHF 47.50

Fleischlos

Vegetarian food

Gemüse Capuns | Mangold | Liechtensteiner Alpkäse | Kräuterrahm

Vegetable capuns | chard | local cheese | herbscream

CHF 36.50

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)

Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn

Riesengrillen aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz

Rebhuhn aus Belgien | Dorade Aquakultur Griechenland

Maispoulet- und Perlhuhnbrust aus Frankreich

Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)

Fisch gem. deklariertem Fanggebiet

Eier sind aus Freilandhaltung

Desserts

Zitronentarte | weisse Schokolade | Pistazien

Lemon cake | white chocolate | pistache
CHF 14.50

Kaffee Mousse | Passionsfrucht | Amaretti

Coffee mousse | passion fruit | Amaretti
CHF 15.50

Quark Teigtaschen | Marzipan | Aprikosen | Schokoladen Ganache

Curdcheese ravioli | almond paste | apricots | chocolate ganache
CHF 16.50

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee
CHF 19.50

Käsevariation | Liechtensteiner und Internationale Produzenten

Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

Cheeseplatter | local and International producers | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept

Ice coffee "Swiss style"
CHF 14.90

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm

Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Eiscreme | Vanille | Schokolade | Mocca | Tonkabohne

ice cream | vanilla | chocolate | mocca | tonkabean

Sorbet | Zitrone | Zwetschge | Passionsfrucht

sherbet | lemon | plum | passion fruit

Pro Kugel CHF 5.00

Portion Rahm CHF 3.00

Preise inklusive MWST

Preise inklusive MWST