

APÉRO

ZWEIERLEI BRUSCHETTA A, G, H, O 	14.50
Tomaten Basilikum Knoblauch Parmesan Gorgonzola Walnuss Rotweincréme <i>tomatoes / basil / garlic / parmesan cheese / gorgonzola cheese / walnuts / red wine creme</i>	
FLAMMKUCHEN A, G, 	17.00
Crème fraîche Speck rote Zwiebeln Käse <i>crème fraîche / bacon / red onion / cheese</i>	
FLAMMKUCHEN A, D, G	20.00
Crème fraîche Geräucherter Lachs Dill Käse <i>crème fraîche / smoked salmon / dill / cheese</i>	

VORSPEISEN | STARTERS

BLATTSALATVARIATION C, M 	9.50
Französisches oder Italienisches Dressing <i>variation of seasonal green salad / french or italian dressing</i>	
GEMISCHTER SALAT C, M 	12.50
Französisches oder Italienisches Dressing <i>mixed salad bowl / french or italian dressing</i>	
NÜSSLISALAT A, C	16.50
Ei Croutons Speckchips Parmesan crème <i>nut salad / egg / croutons / bacon chips / parmesan cream</i>	
RANDEN-CARPACCIO G, H 	17.50
Randen Gorgonzola Koriander Sonnenblumenkerne Weisse Balsamicoessig-creme <i>beetroot / gorgonzola / coriander / sunflower seeds / white balsamic vinegar- creme</i>	

TATAR

b_smart BEEF TATAR A, G, M	21.50 29.00
Toast Butter marinierte Senfkerne Eigelb crème <i>beef tartar / toast / butter / marinated mustard seeds / egg yolk cream</i>	
LACHSTATAR A, D, G, H	21.50 29.00
Hausgebeizter Lachs Toast Schalotten Essiggurken Dill Mascapone Avocado <i>home-cured salmon / toast / shallots / pickled gherkins / Dill / Mascapone / Avocado</i>	

SUPPEN

BELUGA LINSEN-CREMESUPPE C, G 13.50

Schwarze Belugalinsen | Sauerrahm |
 Frühlingszwiebel | geräuchertes Schweinerippchen
black beluga lentils / sour cream / spring onions / smoked pork ribs

TOPINANBUR-CREMESUPPE H, G 13.50

Topinanbur | gebackener Ziegenkäse |
 grüner Apfel | Topinanbur-Chips
*jerusalem artichoke / baked goat cheese /
 green apple / jerusalem artichoke chips*

BURGER

b-smart BEEF BURGER A, C, G, M 28.50

Hausgemachter Brioche Bun mit Burger-Sauce | Rinds-patty
 Cheddar | Salat | Tomate | Essiggurke | karamalisierte Zwiebeln / Pommes Frites
*homemade brioche bun with burger sauce / beef patty /
 cheddar cheese / salad / tomato / pickles / caramelized onions / french fries*

zusätzlich Trüffel Fries | *additional truffle fries* + 4.50

KICHERERBSEN-ZUCCHINI BURGER A, C, G, M 25.00

Hausgemachter Brioche Bun mit veganer Sauce | Kichererbsen | Zucchini
 Cheddar | Tomaten | Rucola | Pommes Frites
*homemade brioche bun with vegan sauce / chickpeas / zucchini
 cheddar cheese / tomatoes / arugula / french fries*

zusätzlich Trüffel Fries | *additional truffle fries* + 4.50

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

PANIERTES SCHNITZEL ^{A, C}	29.00
Schweinefleisch Pommes Frites oder gemischter Salat <i>pork / french fries or mixed salad</i>	
WIENER SCHNITZEL ^{A, C}	42.00
Kalbsfleisch Pommes Frites oder gemischter Salat <i>veal / french fries or mixed salad</i>	
SOUVIDE POULETBRUST ^{G, L}	30.50
Souvide Pouletbrust Fenchel - Sellerie- Püree gebratene Polenta Fenchel- Chips Jus <i>chicken breast / fennel and celery puree / fried polenta trout / fennel chips / gravy</i>	
LACHSFORELLE ^{G, D, L}	38.50
Lachsforelle Fenchel – Sellerie Püree gebratene Polenta Fenchel- Chips Krebs Sauce <i>salmon trout / fennel and celery puree / fried polenta trout / fennel chips / crab sauce</i>	
WEIDERIND ENTRECÔTE 200 Gramm ^L	49.50
Schweizer Weiderind Kartoffeln Blumenkohl Karotten Broccoli Zwiebeln Crème Röstzwiebeln Jus <i>Swiss pasture-raised beef / potatoes / cauliflower / carrots / broccoli onions cream / fried onions / gravy</i>	
TRÜFFEL-RISOTTO ^G 	30.50
Risotto Pilz creme Frische Trüffel Trüffel Oil Parmesan <i>risotto / mushrooms cream / fresh truffles / truffle oil / parmesan cheese</i>	
SPAGHETTI VONGOLE ^{A, R, C}	29.50
Hausgemachte Spaghetti Muscheln Coctailtomaten Knoblauch Zitrone Basilikum Parmesan <i>homemade spaghetti pasta / mussels / tomatoes / garlic / lemon basil sauce / parmesan cheese</i>	
BLUMENKOHL STEAK ^N 	27.50
Blumenkohl Blumenkohl Tahini Püree Kartoffeln <i>cauliflower / cauliflower tahini puree / potatoes</i>	

EXTRA BEILAGE

extra side dish

7.50 

PORTION TRÜFFEL FRIES

portion of truffle fries

11.50 

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST | all prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

DESSERTS

PALATSCHINKEN A, C, G, E 11.00
 Palatschinkenl | Vanilleeis | Schoggisauce
Pancakes | vanilla ice cream | chocolate sauce

WEISSE SCHOGGI SCHNITTE A, C, G, E 13.50
 Weisse Schokolade | Kokos | Mango | Mascapone
White chocolate | Coconut | Mango | Mascapone

COUPES/ ICE CREAM

COUP NESSELRODE C, G, H 13.50
 Kastanien | Vanilleeis | Meringues | Schlagrahm
Chestnuts | vanilla ice cream | Meringues | whipped cream

COUPE DÄNEMARK A, G 12.50
 Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagrahm
vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

LE COLONEL A, 13.50
 Zitronensorbet | Vodka
lemon sorbet | vodka

AFFOGATO AL CAFFÉ A, G 7.50
 Vanilleeis | Espresso
vanilla ice cream | espresso

GLACÉ UND SORBET G, H pro Kugel 3.50

Vanille | Stracciatella | Mokka | Schokolade | Erdbeer | Zitrone | Passionsfrucht-Ananas
vanilla | stracciatella | mocca | chocolate | strawberry | lemon | passionfruit-pineapple

Zusätzlich Schlagrahm | *additional whipped cream* + 1.50

Zusätzlich Schoggisauce | *Chocolate sauce* + 1.50

REGIONALE PARTNER

GEMÜSE UND FRÜCHTE

Saviva

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Rageth Comestibles AG in Landquart

EIER

Hedihof Triesenberg

BROT

Bäckerei Wanger in Schaan

DEKLARATION

SCHWEIN | RIND

Schweiz

GEFLÜGEL

Schweiz

RIND

Schweiz

FISCH

Schweiz

WEICHTIERE

Holland

BROT

Liechtenstein, Schweiz

EIER

Liechtenstein aus Freilandhaltung

ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in unseren Gerichten

Our staff will be happy to provide you with information about possible allergens in our dishes