

APÉRO

ZWEIERLEI BRUSCHETTA A, G, H, O 14.50

Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Parmesan
Gorgonzola | Walnuss | Rotweincréme
*tomatoes / basil / garlic / parmesan cheese /
gorgonzola cheese / walnuts / red wine creme*

FLAMMKUCHEN A, G, 17.00

Crème fraîche | Speck | rote Zwiebeln | Käse
crème fraîche / bacon / red onion / cheese

FLAMMKUCHEN A, D, G 20.00

Crème fraîche | Geräucherter Lachs | Dill | Käse
crème fraîche / smoked salmon / dill / cheese

VORSPEISEN | STARTERS

BLATTSALATVARIATION C, M 9.50

Französisches oder Italienisches Dressing
variation of seasonal green salad / french or italian dressing

GEMISCHTER SALAT C, M 12.50

Französisches oder Italienisches Dressing
mixed salad bowl / french or italian dressing

NÜSSLISALAT A, C 16.50

Ei | Croutons | Speckchips | Parmesan crème
nut salad / egg / croutons / bacon chips / parmesan cream

RANDEN-CARPACCIO G, H 17.50

Randen | Gorgonzola | Koriander | Sonnenblumenkerne | Weisse Balsamicoessig-creme
beetroot / gorgonzola / coriander / sunflower seeds / white balsamic vinegar- creme

TATAR

b_smart BEEF TATAR A, G, M 21.50 | 29.00

Toast | Butter | marinierte Senfkerne | Eigelb crème
beef tartar / toast / butter / marinated mustard seeds / egg yolk cream

LACHSTATAR A, D, G, H 21.50 | 29.00

Hausgebeizter Lachs | Toast | Schalotten | Essiggurken |
Dill | Mascapone | Avocado
*home-cured salmon / toast / shallots / pickled gherkins /
Dill / Mascapone / Avocado*

SUPPEN

BELUGA LINSEN-CREMESUPPE C, G

13.50

Schwarze Belugalinsen | Sauerrahm |
Frühlingszwiebel | geräuchertes Schweinerippli
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 / aragula / 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
pork / french fries or mixed salad

WIENER SCHNITZEL ^{A, C} 42.00
Kalbsfleisch | Pommes Frites oder gemischter Salat
veal / french fries or mixed salad

SOUVIDE POULETBRUST ^{G, L} 29.50
Souvide Pouletbrust | Fenchel -Sellerie- Püree | gebratene Polenta | Fenchel- Chips | Jus
chicken breast / fennel and celery puree / fried polenta trout / fennel chips / gravy

LACHSFORELLE ^{G, D, L} 38.50
Lachsforelle | Hausgemachte Spaghetti | Coctailtomaten | Tomatensauce
Knoblauch | Zitrone | Basilikum
Parmesan
*salmon trout / homemade spaghetti pasta / tomatoes / garlic / lemon / basil sauce
parmesan cheese*

WEIDERIND ENTRECÔTE 200 Gramm ^L 49.50
Schweizer Weiderind | Kartoffeln | Blumenkohl | Karotten | Broccoli
Zwiebeln Crème | Röstzwiebeln | Jus
*Swiss pasture-raised beef / potatoes / cauliflower / carrots / broccoli
onions cream / fried onions / gravy*

TRÜFFEL-RISOTTO ^G  30.50
Risotto | Pilz creme | Frische Trüffel | Trüffel Oil | Parmesan
risotto / mushrooms cream / fresh truffles / truffle oil / parmesan cheese

BLUMENKOHL STEAK ^N  27.50
Blumenkohl | Blumenkohl Tahini Püree | Kartoffeln
cauliflower / cauliflower tahini puree / potatoes

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