



Vorspeisen & Salate

Blattsalat

geröstete Nüsse

CHF 10.00

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei und Speckwürfeln

CHF 12.50

Bunt gemischter Saisonsalat

geröstete Nüsse

CHF 13.50

Wildterriner

auf Selleriesalat an Sauce Cumberland

CHF 18.00

Rinds-Tatar

Geschnittenes Rinderfilet mit Kapern

goldbraun geröstetes Toastbrot

70 g CHF 26.00

130 g CHF 32.00



Carpaccio vom Rehfilet
mit gebratenen Waldpilzen
CHF 25.00

Wolfsbarschtatar
auf Randencarpaccio mit Avocado-Wasabi-Crème
CHF 23.00

Suppen

Rindsconsommé „Flädli“
Kräftige Rindsbrühe
hausgemachte Pfannkuchenstreifen
CHF 13.00

Süppchen vom Muskatkürbis
mit Sahnehaube und Kernöl
CHF 13.00

Randensüppchen
CHF 13.00

Triesner Rieslingsüppchen
Sahnehaube
CHF 14.00



Hauptgänge

Fleischklassiker

Wiener Schnitzel

goldbraun gebacken

Pommes frites und buntes Gemüse

vom Schwein CHF 32.00

vom Kalb CHF 42.00

«Alte Eiche» Spätzlepfanne

Wildschweinfilet an Pilzrahmsauce

hausgemachte Gemüsespätzle

CHF 36.00

Zürcher Geschnetzeltes

zartes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce

Butterrösti und Gemüse

CHF 42.00

Zartes Rindsfilet (200g)

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Röstikroketten und Gemüse

CHF 65.00



Wildgerichte

Rehpfeffer

CHF 39.00

Rehrücken gebraten

an Rotweinjus

CHF 58.00

gebratene Hirschschnitzel

an Wildrahmsauce

CHF 45.00

Perlhuhnbrust

an Rotweinjus

CHF 36.00

Wildteller vegetarisch

Butterspätzle an Pilzrahmsauce

CHF 32.00

Alle Wildgerichte servieren wir traditionell mit Butterspätzle
Apfel-Preiselbeeren, feinem Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Maronen



Aus dem Wasser

Gebratener Lachs

Zitronensauce

Reis und Gemüse garnitur

CHF 38.00

Seezungenfilet

feine Nussbutter

Salzkartoffeln und Gemüsevariation

CHF 48.00

Vegetarisch & vegan

Gemüse-Spätzlepfanne

hausgemachte Spätzle

knackiges Marktgemüse

CHF 28.00

Bündner Capuns

mit Alpkäse gratinierte an cremiger Rahmsauce

CHF 28.00



Kinder

Chicken nuggets

Pommes frites

CHF 15.00

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

CHF 15.90

Spaghetti

Tomatensauce

CHF 13.00

Fischstäbli

Pommes frites

CHF 15.00

+ Gemüsebeilage CHF 4.00



Dessert

Coupe Nesselrode

Feines Maronipüree serviert auf Vanilleeis und Meringue,
verfeinert mit Schlagrahm und eingelegten Kirschen
CHF 14.00

Topfenknödel

mit feinem Zwetschgenröster
und Vanilleeis
CHF 16.00

Zartbitter-Schokoladenmousse

luftig und intensiv
mit Zwetschgenkompott
CHF 14.00



Allergene und Intoleranzen

Deklarationen & Herkunftsbezeichnungen

Fleisch, Fisch und Eier

- Rindfleisch: Schweiz
- Kalbsfleisch: Schweiz
- Reh: Österreich, Schweiz, Liechtenstein
- Hirsch: Österreich, Neuseeland
- Wildschwein: Schweiz, Österreich
- Schweinefleisch: Schweiz
- Perlhuhn: Frankreich
- Poulet: Schweiz
- Lachs: Norwegen
- Seezunge: Nordatlantik
- Wolfsbarsch: Spanien
- Eier: Schweiz, Liechtenstein aus Freilandhaltung

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder Hormonen leistungsfördernd erzeugt worden sein.

Brot und Backwaren

Unsere Brote werden in Liechtenstein hergestellt.

Salate, Gemüse und Kartoffeln beziehen wir, soweit möglich, direkt von regionalen Bauern.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.