









- Hit 1 Hausgemachte Kartoffel Gnocchi** an Kürbis-Marzipansauce, Federkohl und Mandelsplitter  A,C,G,L,E 14.80
- Hit 2 Hirschschnitzel (EU)** an Heidelbeersauce, dazu Rotkraut und Süsskartoffelpüree A,G,L 16.80
- Hit 3 Asia-Bowl:** Pak choi, Shiitake, Sushireis, Tofu, Algensalat, Edamamebohnen an unserem legendärem Dressing     L,E,N,F 13.80
- Hit 4 Maki Sushi Kunstmuseum** (6 Maki, 2 Futomaki, 3 Inside out und 1 Tamago Nigiri)  D,A,H,B,R,C 15.20
- Birchermüsli mit Rahm**  A, G, E 9.50

	Teller 1 14.80 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Montag	Vaduzer Sauerkrautsuppe mit Schwarzbrot-Croûton von der Bäckerei Dörig Vaduz G,L,M,A ***** Coq au vin (Neufelderhof, FL)  A,L,M,O mit Maurer Blauburgundersauce, Saisongemüse und Fächerkartoffeln	Vaduzer Sauerkrautsuppe mit Schwarzbrot-Croûton von der Bäckerei Dörig Vaduz G,L,M,A ***** Herbstliches Wurzelgemüse   G,L aus dem Ofen mit violetter Kartoffelpüree und Kresse
Dienstag	Maronicromesuppe G,L ***** Poulet-Gemüse Wok (CH)  A,C,L,E,N,F,O an pikanter Sauce dazu chinesische Nudeln	Maronicromesuppe G,L ***** Gebratene Nudeln   A,C,L,E,N,F,O mit Gemüse und Ei (natura plus)
Mittwoch	Chinakohlsalat mit Trauben und Hausdressing E,M ***** Ofenfrischer Schweinsbraten (CH)  G,L,M,O dazu Weisskraut mit Speck (CH) im Ofen geschmort und Schnittlauchkartoffeln	Chinakohlsalat mit Trauben und Hausdressing E,M ***** Herbststeller  A,G,C,L „Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmli sauce dazu Maroni, Rotkraut und Rosenkohl“
Donnerstag	Karotten-Ingwersuppe G,L ***** Sloppy Joe A,G,C,L,O,M „Burger gefüllt mit gehacktem vom Weiderind (CH) an BBQ Sauce, Salat, Speck (CH), Gurke und Gruyère“ dazu grobe Pommes frites	Karotten-Ingwersuppe G,L ***** Couscous mit Oliven   A,L dazu mini Ratatouille und Rucola
Freitag	Randensalat mit Meerrettich und Kümmel ***** Gratiniertes Dorschfilet (N)  G,L,D,C mit Tomaten auf Blattspinat und Selleriepüree	Randensalat mit Meerrettich und Kümmel ***** Kürbis-Tofu-Curry    L,N,F auf Cocos-Basmatireis



lactosefrei

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin



vegetarisch

B Krebstiere/crustacean
H Schalentiere / shellfish
R Weichtiere / mollusc



vegan

C Eier / eggs
L Sellerie / celery



glutenfrei

D Fisch / fish
M Senf / mustard



kalorienarm

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame



fettarm

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides