

**C A F E**

im kunstmuseum



**since 2000**

ようこそ

## willkommen

die entdeckungsreise der sinne beginnt

**irasshaimase – japanisch für anfänger – japanisch für fortgeschrittene. «multikulti» liegt im trend. die kunst, sich mit fremden kulturen zu verbinden.**

das leben ist eine limitierte entdeckungsreise. nur wer offen durch die welt geht, wird das leben begreifen, wird das leben erleben, mit all seinen wunderbaren facetten. der marktplatz von früher ist tot. es lebe der meeting point. der treffpunkt für gleichgesinnte. individualisten, die den genuss zelebrieren. denn genuss ist das erlebnis aller sinne, das resultat aller sinne. ein gesamtkunstwerk, das in erinnerung bleibt. willkommen im café im kunst-museum. mehr als nur ein café. café – bar – lounge. die trilogie des genusses.



kenichi kozutsumi, akiko sawamoto, keiichi katsuki (küchenchef seit 2000), takuya ozawa

**es liegt in der verantwortung von mir als wirt und gastgeber für umweltschutz zu sorgen – nachhaltige entwicklung ist eine entwicklung, die nicht auf dem papier, sondern im täglichen leben stattfinden muss und soll. entwickeln wir uns, das kommt uns, aber auch unseren kindern, enkeln und nachfolgenden generationen zugute.** walter hagen 2014

wir bieten Ihnen bei den getränken unsere bereits seit 2015 neu in liechtenstein eingeführten charitea und lemonaids an, sowie unsere fritz-kola und fritz-spritz. die kalten tees werden nach wie vor aufgebriht und abgefüllt, die lemonaids haben einen hohen fruchtanteil, dafür weniger zucker, unsere schorlen sind aus direktsaft und nicht aus konzentrat hergestellt, die konservierung passiert nur durch die kohensäure des mineralwassers. ebenfalls begrüßenswert, neben der ausgezeichneten qualität, ist, dass die beiden firmen nicht in plastikflaschen abfüllen, auch im detailhandel. wir haben liechtensteiner wasser still oder mit kohensäure, gefiltert und durchlaufgekühlt.

### warendeklaration

**thunfisch filets frisch:** gelbflossen thunfisch filets. zertifiziert nach friend of the seas oder wwf

**lachsfilets schottland:** nachhaltige zuchtachse aus schottland. zertifiziert nach label rouge

**loup de mer / wolfsbarsch:** nachhaltige zucht aus frankreich. zertifiziert nach label rouge

fische weisen eine höhere co<sub>2</sub> bilanz auf. da transporte und kühlung hier nicht zu vermeiden sind, versuchen wir den ausgleich zu schaffen, indem wir neben den sushi-fischen unser angebot ganz pflanzlich gestaltet haben. ja, avocado hat einen höheren wasserverbrauch, aber ist immer noch nur 1/10 des wasserverbrauchs von zuchtfleisch oder kaffee.

**krustentiere, crevetten, fische:** nachhaltige zucht oder aus nachhaltigem wildfang

wir sind bestrebt möglichst wenig bzw. keine vorgefertigten lebensmittel aus industrieller fertigung zu verwenden.

unser grundsatz lautet: zur zufriedenheit aller beteiligten (kunde, gast, mitarbeiter, staat, produzent, händler, tiere und umwelt)



vegetarisch



vegan



laktosefrei

美味しい

## anleitung für den genuss

um japanisch zu geniessen, sollten sie japanisch denken. nur wer sich mit der japanischen kultur beschäftigt, kommt auf den geschmack. dies ist auch eine kunstform. die ästhetischste und die genussvollste.

vor dem sushi kommt der koch. denn ohne koch kein sushi. so einfach ist das, und so kompliziert. der koch versteht sushi als kunsthandwerk, eine philosophie, die in der japanischen tradition stark verankert ist. die kunst der zubereitung hat strenge regeln. traditionelle japanische sushi-meister lernen ewig. das ewige lernen macht sich bezahlt. besonders für den gast. schlemmen mit proteinen – gleichzeitig fettarm speisen – satt sein – ohne jedoch dick zu werden. das ist das geheimnis des sushi. wie wär's mit einer entdeckungsreise?



«gari»  
ingwer – beilage und gewürz,  
neutralisiert den geschmack und  
stimuliert die geschmacksnerven



«wasabi»  
meerrettich – neutralisiert den  
geschmack und stimuliert die  
geschmacksnerven



soja-sauce  
ersetzt das salz in der japanischen küche.  
sushi werden vor dem verzehr leicht in soja  
sauce getunkt



hausdressing  
unser veganes hausdressing,  
auch zum mitnehmen erhältlich



marinierte seealgen  
reich an omega-3



«nori»  
purpurtang – wird vor dem gebrauch  
kurz auf dem grill oder über einer  
flamme geröstet



«wakame»  
eine see tangart, die vor allem in japanischen  
suppen und salaten verwendet wird



«tamago»  
gekochte eier – als genüssliche  
dekoration zum essen

# sushi spezialitäten

extra gedeck/serviette chf 4 / take away 10 prozent günstiger  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden



① mittlere portion sushi

寿司

## sushi

kleine portion  
4 nigiri, 6 maki, 1 futomaki  
chf 36

mittlere portion ①  
6 nigiri, 6 maki, 1 futomaki  
chf 44

grosse portion  
8 nigiri, 6 maki, 1 futomaki  
chf 52



巻寿司

## maki sushi

6 maki  
2 futomaki  
3 inside out  
1 nigiri tamago

chf 34



裏巻き

## inside out

12 inside out mit diversen füllungen

chf 32

盛り合わせ

## sushi platte

sushi degustationsplatte

12 nigiri  
2 futomaki  
6 maki  
6 inside out  
tamago

chf 90

2  
personen



特選寿司プレート

## künstlerteller

degustation  
mit einer auswahl  
unserer köstlichkeiten

4 temari  
2 nigiri  
1 futomaki  
6 maki  
tamago  
ketarogen  
4 sashimi

chf 59



② künstlerteller

特選寿司盛り合わせ

## künstlerplatte

degustation  
mit einer auswahl  
unserer köstlichkeiten

8 temari  
4 nigiri  
2 futomaki  
12 maki  
tamago  
ketarogen  
8 sashimi

chf 110

2  
personen



刺身盛り合わせ

## sushi-sashimi platte

sushi-sashimi degustationsplatte

6 nigiri  
2 futomaki  
6 maki  
6 inside out  
tamago  
ketarogen  
10 sashimi

chf 100

2  
personen

# sushi spezialitäten

take away 10 prozent günstiger  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden

炙りサーモン

## aburi sake & avocado

4 geflämmte lachs nigiri  
4 avocado nigiri

CHF 36



## sashimi à la carte



まぐろ四つ

## 4 tuna maguro

CHF 16



サーモン四つ

## 4 lachs sake

CHF 12



鱈四つ

## 4 wolfsbarsch suzuki

CHF 12



海老

## crevetten

4 gekocht ebi & 4 roh amaebi

CHF 12



帆立四つ

## 4 jakobsmuscheln

CHF 16

刺身盛り合わせ

## sashimi mix

4 lachs  
4 tuna  
4 gekochte crevetten  
2 rohe crevetten  
4 weissfisch  
tamago  
ketarogen

CHF 52



ライス

## portion reis

marinierter reis als beilage

CHF 8.50

ヴィーガン

## sushi vegan

1 tofutasche inari

4 nigiri vegan

6 maki

1 futomaki

CHF 34



ベジタリアン

## sushi vegetarisch

1 tofutasche inari

2 nigiri vegan

1 nigiri tamago

6 maki

1 futomaki

2 inside out

CHF 36



ベジタリアンな盛り合わせ

## vegetarische sushi platte

auf wunsch auch vegan möglich

1 tofutasche inari

8 nigiri vegan

12 maki

2 futomaki

4 inside out

tamago

CHF 75

2  
personen

# sushi à la carte

take away 10 prozent günstiger  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden



① maguro tuna



② kumu spezial – surimi salatmix



③ tuna avocado



④ classic maki mix

## 握り寿司二つ

## 大巻三つ

## 裏巻き四つ

## 巻き寿司六つ

## 2 nigiri 🍱

von hand geformtes sushi, mariniertes reis, mit rohem fisch, crevetten, muscheln, gemüse oder tamago

CHF 14

maguro tuna ①

sake lachs

aburi sake geflammter lachs

suzuki wolfsbarsch

amaebi rohe crevette

ebi gekochte crevette

ikura lachsrogen

hotate jakobsmuschel

CHF 12

tamago omelette 🍴

avocado 🍴

inari gefüllte tofutasche 🍴

shiitake pilz 🍴

enoki pilz 🍴

## 3 futomaki 🍱

grosse makirulle mit diversen füllungen

CHF 15

fisch gemüsemix tuna & lachs

tuna mango crispy tenkasu

lachs avocado crispy tenkasu

CHF 12

bio tofu gemüse 🍴

kumu spezial – surimi salatmix ②

## 4 inside out 🍱

gerollte maki, innenseite aussen

CHF 16

tuna avocado ③

lachs avocado

CHF 12

tofu avocado spicy mango 🍴

avocado crispy tenkasu 🍴

## 6 maki 🍱

gerolltes sushi mit diversen füllungen

CHF 14

maguro tuna

sake lachs

CHF 12

classic mix 2 gurken 2 tuna 2 lachs ④

kappa gurke 🍴

avocado 🍴

randen 🍴

# unsere spezialitäten

take away 10 prozent günstiger  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden

## 汁物

## suppen 🍱

miso

gemüsesuppe mit tofu und algen

vorspeise CHF 11 hauptgang CHF 16

somen 🍴

japanische nudelsuppe

vorspeise CHF 11 hauptgang CHF 16

pilzcreme 🍴

mit shiitake und enoki

vorspeise CHF 14 hauptgang CHF 19

## 枝豆

## edamame 🍴 🍱

als vorspeise oder wie in japan zum bier und wein

mit salz CHF 8.50

mit sesamöl & chili CHF 8.50

essanleitung: auf bohne beissen und kerne in den mund gleiten lassen, schale nicht essen – wir wünschen ein schönes geschmackserlebnis

## サラダ・タルタル

## salate und tatar

spinatsalat 🍴

jungspinat mit misoflocken, parmesan, yuba, an yuzu dressing (zitrusfrüchte) mit einem hauch von trüffelöl

vorspeise CHF 16

lachs avocado tatar ⑤ 🍱

an yuzudressing

vorspeise CHF 22

tuna mango tatar 🍱

an yuzudressing

vorspeise CHF 25

spicy tofu mango tatar 🍴 🍱

an yuzudressing

vorspeise CHF 18

## サイドメニュー

## beilagen 🍱 🍴

seealgensalat

CHF 8.50

wilder brokkoli

CHF 12.50

portion reis

CHF 8.50



⑤ lachs avocado tatar

# unsere spezialitäten

take away 10 prozent günstiger  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden

名物ライスサラダ 温かい料理

## unsere legendären reissalate

auch als quinoasalat erhältlich

### seealgen & gemüse

mit kabuki sesamdressing

vorspeise **CHF 17.50**

hauptgang **CHF 23**

### brokkoli & pilze

mit kabuki sesamdressing

vorspeise **CHF 18.50**

hauptgang **CHF 24**

### spicy bio tofu & mango

mit hausdressing

vorspeise **CHF 18.50**

hauptgang **CHF 24**

### lachs & avocado

mit hausdressing

vorspeise **CHF 20.50** ①

hauptgang **CHF 26**

### crevetten & surimi salatmix

mit hausdressing

vorspeise **CHF 22**

hauptgang **CHF 27.50**

### tuna & avocado

mit hausdressing

vorspeise **CHF 23.50**

hauptgang **CHF 29**

### spicy tuna & mango

mit hausdressing

vorspeise **CHF 24.50**

hauptgang **CHF 30** ②

## warme gerichte

### lachs teriyaki

mit enoki und wildem brokkoli

**CHF 42** ③

### bio tofu teriyaki

mit enoki und wildem brokkoli

**CHF 30**

### soba

japanischer veganer eintopf, sobanudeln, shiitake, enoki, wilder brokkoli, algen und crispy tenkasu

vorspeise **CHF 27** hauptgang **CHF 33**

### portion reis

**CHF 8.50**



① reissalat lachs & avocado



② reissalat spicy tuna & mango



③ lachs tataki

## トッピング

## extras

### sauce miniglas

**CHF 2.50**

### teriyaki sauce

**CHF 2.50**

### wasabi

**CHF 2.50**

### marinierte algen 50g

**CHF 4**

## デザート

## desserts

### matcha parfait mit mango und passionsfruchtsauce

matcha = japanisches grünteepulver aus hochwertigem sencha

**CHF 12**

### kuchen aus der vitrine

# kids 'n' sushi

diese gerichte servieren wir ausschliesslich für kinder unter 16 jahren / nicht als take away erhältlich  
allergene siehe letzte seite oder erkundigen sie sich bei unseren mitarbeitenden



## お子様一番

## kids 1

2 nigiri, 3 maki, 1 inside out, 1 nigiri tamago

**CHF 18**



## お子様二番

## kids 2

3 maki, 1 nigiri tamago, 1 futomaki, gurkenstäbchen

**CHF 12**

## お子様三番

## kids 3

kleiner reissalat nach wahl, sauce separat

**CHF 14**

## お子様四番

## kids 4

japanischer veganer eintopf

**CHF 18**

## ソフトドリンク

# alkoholfreie getränke



## lemonaid

		CHF
maracuja	☞ 33 cl	5.90
ingwer	☞ 33 cl	5.90
limette	☞ 33 cl	5.90
blutorange	☞ 33 cl	5.90



## charitea

black schwarztee mit zitrone	☞ 33 cl	5.90
red rooibos mit passionsfrucht	☞ 33 cl	5.90
green grüntee mit ingwer & honig	☞ 33 cl	5.90
mate maté-tee mit zitrone & orange	☞ 33 cl	5.90
mate ingwer ohne zucker und süsstoff	☞ 33 cl	5.90
mint ohne zucker und süsstoff	☞ 33 cl	5.90

## wasser gefiltert und durchlaufgekühlt

wasser mit kohlendioxid	30 cl	4.50
	50 cl	5.80
zum teilen 100 cl		9.50
wasser still	30 cl	4.50
	50 cl	5.80
zum teilen 100 cl		9.50

## fritz

fritz-kola	☞ 33 cl	5.90
fritz-kola zuckerfrei	☞ 33 cl	5.90

### bio schorlen aus direktsaft

fritz-spritz traube	☞ 33 cl	5.90
fritz-spritz rhabarber	☞ 33 cl	5.90
fritz-spritz apfel	☞ 33 cl	5.90



wir unterstützen die jungen europäischen firmen fritz, lemonaid und charitea aus dem grund, dass es ausgezeichnet schmeckt und fast alle bio und fair gehandelt werden. und das beste: sie füllen nicht in plastik ab, auch im detailhandel nicht. die mitbewerber sind für den riesigen plastikmüllberg in unseren meeren und natur mitverantwortlich – dies wollen wir in keiner weise unterstützen. glas hingegen wird irgendwann in der natur wieder zu sand.

wir verwenden kein flaschenwasser, sondern setzen ganz auf unser frisches, durchlaufgekühltes und gefiltertes liechtensteiner wasser. wir verrechnen statt dem wasser einfach den mitarbeiterlohnanteil sowie die fixkosten wie miete, reinigung, energie usw. wir wollen nicht auf kosten unserer mitarbeitenden umweltschutz betreiben – ganz im gegenteil – wir wertschätzen so die dienstleistung unserer mitarbeitenden. wir haben gänzlich auf flaschenwasser verzichtet. wir sind der meinung, dass wasser im alpggebiet eine super qualität aufweist. flaschenwasser aus dem alpggebiet soll dort verkauft werden, wo die wasserqualität aus dem hahnen nicht trinkbar ist. so müssten wir in europa kein flaschenwasser aus wasserarmen regionen wie z.b. afrika importieren. ganz nebenbei entfallen auch transport und abfüllkosten. wir danken für ihr verständnis für mehr klimaschutz und mitarbeiterwertschätzung.

## アペリティブ・シャンパン・ビール・お酒

# aperitifs, champagne, bier, spirituosens

## aperitif & sake

		CHF
choya umeshu dento pflaumenwein kalt	5 cl	12
sake takashimizu honjozo kalt oder warm	18 cl	18
sake dassai 45 4wari 5bu kalt	5 cl	8
sake dassai 39 3wari 9bu kalt	5 cl	11

dassai ist eine renommierte sake-marke, die von der brauerei asahi shuzo in der präфекtur yamaguchi hergestellt wird. die brauerei wurde 1948 gegründet und hat sich auf die herstellung von hochwertigem ginjo-sake spezialisiert, der aus besonders poliertem reis und reinem quellwasser gebraut wird.

aperol	4 cl	8
aperol spritz	25 cl	14
lillet rosé	4 cl	8
lillet berry	25 cl	14
hugo	25 cl	14
campari	4 cl	8
campari spritz	25 cl	14

wasser zum spritzen 1.50

## champagne & schaumwein

champagne	flasche 75 cl	120
	magnum 150 cl	245
metamorphosis	glas 10 cl	12
vaduzer bio schaumwein aus dem abtswingert, traditionelle flaschengährung	flasche 75 cl	85

## bier

		CHF
kirin bier japan	33 cl	7.90
bier	33 cl	5.90
weizenbier	50 cl	8.20
alkoholfreies bier	33 cl	5.90

## spirituosens

whisky hibiki harmony japan	43vol% 4 cl	22.00
gin mirabeau	43vol% 4 cl	15.00
gin bombay sapphire	47vol% 4 cl	12.00
vodka grey goose	40vol% 4 cl	12.00

für long drinks wählen sie tonic, lemonsids etc. dazu

厳選ワイン

## ausgesuchte weine

### harry zech, biowinzer, liechtenstein

	CHF	CHF
riesling sylvaner, bio, harry zech, vaduz, li	75 cl 62	10 cl 9
sauvignon blanc, bio, harry zech, mauren, li	75 cl 66	
le rendez vous, abtswingert, bio, harry zech li	75 cl 78	
blauburgunder rotes haus, barrique		
abtswingert, bio, harry zech, vaduz, li	75 cl 85	

### elmar zerwas, mauren, liechtenstein

	CHF	CHF
riesling sylvaner, elmar zerwas, mauren, li	75 cl 52.50	
blauburgunder, elmar zerwas, mauren, li	75 cl 56	10 cl 8
blauburgunder, barrique, elmar zerwas, li	75 cl 66	

### hofkellerei des fürsten von liechtenstein

	CHF	CHF
grüner veltliner, hofkellerei des fürsten, weinviertel, at	75 cl 49	10 cl 7.50
zweigelt, hofkellerei des fürsten, weinviertel, at	75 cl 49	

### albert gesellmann, bioweingut, deutschkreuz, österreich

	CHF	CHF
chardonnay, albert gesellmann, burgenland, at	75 cl 66	10 cl 9.50
opus eximium, albert gesellmann, burgenland, at	75 cl 79	

### anjan boner, winzer malans, schweiz

	CHF
region riesling sylvaner, anjan boner, malans, ch	75 cl 59
region pinot noir, auslese, anjan boner, malans, ch	75 cl 65

### tiefenbrunner südtirol

	CHF
pinot grigio merus, tiefenbrunner, südtirol, it	75 cl 59
merlot cabernet, tiefenbrunner, südtirol, it	75 cl 62

### maison mirabeau, côte de provence, frankreich

	CHF	CHF
pure rosé, mirabeau, grenache, cinsault, rolle, fr	75 cl 66	10 cl 9.50
magnum	150 cl 136	
doppel magnum	300 cl 282	

milchkaffee, cappuccino, latte macchiato mit hafermilch vegan

コーヒー・お茶・ホットドリンク

## kaffee, tee, heissgetränke

### demmel kaffee

		CHF
espresso oder kaffee	tasse	5.20
cappuccino mit hafermilch	☺ glas 3 dl	6.90
aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel	☺	7.90
latte macchiato mit hafermilch	☺ glas 3 dl	6.90
aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel	☺	7.90
milchkaffee kaffee mit heisser hafermilch	☺ glas 3 dl	6.90
wasser zum kaffee durchlaufgekühlt, filtriert	service glas 2 dl	1.50

### hafermilchgetränke

schokolade heiss/kalt	☺ glas 30 cl	6.90
bio matcha latte heiss/kalt	☺ glas 30 cl	6.90

### bio tee ronnefeldt

grüntee finest shizuoka sencha japan, pfefferminztee sweet nana (marokkanische minzsorte) österreich	☺ glas 30 cl	5.40
classic rooibus oder vanilla rooibus südafrika		
classic schwarztee darjeeling summer gold oder aromatisierter schwarztee assam earl grey indien		
früchtetea pure fruit		
kräutertee natural herbs		

alle tees aus biologischem anbau

durch das verwenden von hafermilch senken wir den milchverbrauch und schliesslich auch die überproduktion von kälbern, die nach der mast irgendwo im nahen osten nach langen lebendtransporten geschlachtet werden. dies wollen wir nicht aktiv fördern, sondern reduzieren. wir danken für ihr verständnis – geschmack ist auch gewöhnungssache.

**gemeinsam geniessen und feiern, in einer einzigartigen, modernen atmosphäre. das café im kunstmuseum eignet sich ganz besonders für verschiedene anlässe und events, mit vorreservation, wie zum beispiel:**

**stehlunch** bis 80 personen

nach vorträgen im auditorium des kunstmuseums können sie an der bar und an bartischen zum stehlunch einladen.

**stehlunch** mit diversen fingerfood, kalt, warm und desserts

**quicklunch** mit sandwiches und suppe

**nach einer führung** bis 100 personen

geniessen sie nach ihrem erlebnis im kunstmuseum kulinarische leckereien mit einem glas wein, bio schorle, einem kühlen bier oder einem glas schaumwein

**kindergeburtstag**

kids 'n' sushi, kids 'n' sweets, kids 'n' drinks feiern sie ihren kindergeburtstag am mittwoch nachmittag, samstag morgen oder nachmittags. kappla ecke und maltisch.

**hochzeitapéro** bis 300 personen

nach der standesamtlichen oder kirchlichen hochzeit können sie ihre gäste auf eine tolle art auf ein getränk einladen, natürlich auch mit ansprechendem modernen fingerfood.

**präsentationen**

auditorium bis 80 p. / café bis 120 p. nutzen sie das tolle gebäude für ihre firmen oder produktepräsentation im auditorium ganztägig oder ab 17 h im café. mit welcome drink, apéro danach oder beidem.

**kontakt**

tel. café: +423 232 63 00  
tel. admin.: +423 232 21 31  
e-mail: info@adler.li

**geburtstagsfest** bis 140 personen

im kunstmuseum feiern, mit menüs, mit buffets, als kombination aus beidem oder abendfüllendes fingerfood. beliebt ist auch ein sushi essen von tischplatten, aber auch japanischen buffets oder einem saisonalen 3 oder 4 gang menü.

**firmenfeier**

wir beraten sie individuell, auf ihren anlass zugeschnitten, mit servierten menüs, mit buffets oder einer kombination aus allem, menu, buffet oder fingerfood. attraktive saisonale kreatio- nen, aber auch eine kulinarische reise durch japan. vom einfachen 1 gang buffet, 3 gang menü bis zum diner, wir machen fast alles.

**achtung**

donnerstags hat das kunstmuseum bis 20 h offen, events sind nur nach absprache möglich, freitag bis mittwoch ab 17 h unbeschränkt.



**allergene gerichte ohne sojasauce**

	gluten/gluten	krebstiere/crustacean	eier/eggs	fisch/fish	erdnüsse/peanuts	sojabohnen/soy beans	milch/milk	schalentiere/shellfish	sellerie/celery	senf/mustard	sesam/sesame	schwefeloxid/sulfides	lupine/lupin	weichtiere/mollusc
	a	b	c	d	e	f	g	h	i	m	n	o	p	r
aburi sake & avocado														d
edamame						f						n		p
futomaki crispy tenkasu														d
futomaki fisch														d
futomaki gemüse						f								
futomaki kumu spezial	a	b		d		f		h			m			
inside out	a			d	e	f					m	n		
inside out fisch						d								n
inside out vegan	a					e	f				m	n		
kids 1	a		c	d		f	g						n	
kids 2	a	b	c	d		f	g	h						
kids 3	a	b		d	e	f		h			m	n		
kids 4	a					f								
künstlerteller/-platte	a	b	c	d		f	g	h			m			
lachs teriyaki	a					d	f							
maki fisch														d
maki sushi	a	b	c	d		f		h			m	n		
maki vegetarisch/vegan														
matcha parfait				c				g						
miso suppe						d	f							
nigiri fisch			b			d					h			r
nigiri vegetarisch/vegan	a			c			f	g						
pilzcreme suppe								f						
portion reis														n
reis/quinoa brokkoli & pilze														
reis/quinoa crevetten & surimi	a	b				d	f		h		m			
reis/quinoa lachs & avocado														d
reis/quinoa seealgen & gemüse	a							f					n	
reis/quinoa spicy tofu & mango	a						e	f			m			
reis/quinoa spicy tuna & mango	a					d	e	f			m			
reis/quinoa tuna & avocado														d
sashimi ebi				b							d		h	
sashimi hotate											d		h	r
sashimi maguro											d			
sashimi mix	a	b	c	d			f	g	h					
sashimi sake											d			
sashimi suzuki											d			
seealgensalat	a							f					n	
soba	a							f						
somen suppe	a							f						
spinatsalat								f	g					
sushi klein, mittel, gross	a	b				d	f		h		m			
sushi platte	a	b	c	d			f	g	h		m	n		r
sushi vegan	a							f						
sushi vegetarisch	a		c				e	f	g		m	n		
sushi-sashimi platte	a	b	c	d			f	g	h		m	n		r
tatar fisch											d			
tatar vegan	a						e	f					m	
tofu teriyaki	a							f						
vegetarische sushi platte	a		c				e	f	g				m	n
wilder brokkoli														

allergene gerichte



preise in chf, inkl. service, inkl. 8.1 % mwst/vat. take away 2.6 % mwst/vat.

öffnungszeiten: sa-di 9-18 h mi-fr 9-21 h

eventbooking: info@adler.li

zahlungen: chf, €, adler gastronomie geschenkkarten, lhgv geschenkkarten, lhgv restaurantkarte, job, visa, eurocard, mastercard, amexco, diners, postcard, maestro, visa electron, lunch checkkarten, digibon

herausgeber: walter und niels hagen, © adler gastronomie ag, vaduz 2026

konzept und gestaltung: neuland visuelle gestaltung gmbh, schaan photos: close up ag, roland korner, triesen

geschenkkarten  
hier erhältlich!