

C A F E
im kunstmuseum



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.



gota kasai, keiichi katsuki (küchenchef seit 2000), kenichi kozetsumi

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 gesamtwerk, das in erinnerung bleibt. willkommen im café im kunst-museum. mehr als nur ein café. café – bar – lounge. die trilogie des genusses.

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

neuheiten

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 kohlenensäure des mineralwassers. ebenfalls begrüßenswert, neben der ausgezeichneten qualität, ist, dass diese beiden firmen nur in glas abfüllen, auch im detailhandel.

warendeklaration

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

lachsfilets schottland: nachhaltige zuchtlachse aus schottland. zertifiziert nach label rouge

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

neu haben wir liechtensteiner wasser still oder mit kohlenensäure, gefiltert und durchlaufgekühlt.

fische weisen eine höhere co₂ bilanz aus. 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 haben 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

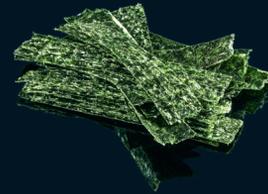
anleitung für den genuss

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.



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



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



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



marinierte seealgen
reich an omega-3



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



«tamago»
gekochte eier – als dekoration zum essen

sushi spezialitäten

extra gedeck chf 4 / take away chf 7 günstiger / platten für 2 personen chf 14 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

寿司

sushi

kleine portion

4 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 35

mittlere portion

6 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 41

grosse portion

8 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 47



刺身

sashimi

kleine portion

chf 43

mittlere portion

chf 48

grosse portion

chf 54

2
personen

盛り合わせ

sushi platte

degustationsbox
mit allen unseren sushi-köstlichkeiten

12 nigiri

2 futomaki

6 maki

6 inside out

CHF 85



2
personen

刺身盛り合わせ

sushi-sashimi platte

degustationsbox
mit allen unseren sushi und sashimi
köstlichkeiten

6 nigiri

6 maki

3 inside out

mit sashimi und tamago

reich garniert

CHF 95



sushi spezialitäten

extra gedeck chf 4 / take away chf 7 günstiger / platten für 2 personen chf 14 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

巻寿司

maki sushi

6 makirollen
2 futomaki
3 inside out,
1 tamago nigiri

chf 32



裏巻き

inside out

12 inside out mit diversen füllungen

chf 29



弁当

museumsbox

degustationsbox
mit allen unseren köstlichkeiten

4 nigiri
6 maki
1 futomaki
1 ikura
sashimi

chf 52



ヴィーガン

sushi vegan

- 1 tofutasche inari
 - 3 nigiri vegan
 - 6 gemüse-maki
 - 1 futomaki gemüse
- CHF 27



ベジタリアン

sushi vegetarisch

- 3 nigiri vegan
 - 1 tofutasche inari
 - 1 nigiri tamago
 - 2 spicy tofu-inside out
 - 1 gemüse-futomaki
 - 6 gemüse-maki
 - grüner & schwarzer algensalat
- CHF 32



ベジタリアンな盛り合わせ

vegetarische sushi platte

auf Wunsch auch vegan

- 8 nigiri vegan
 - 1 tofutasche inari
 - 2 futomaki vegetarisch
 - 4 inside out mit spicy tofu & mango
 - 12 gemüse-maki
 - edamame an schwarzer sesamsauce
 - grüner & schwarzer algensalat
- CHF 70

sushi spezialitäten

take away chf 4 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

鯖盛り

thunfisch sashimi

auf seealgen mit ingwermarinade

chf 29



サーモンたたき

lachs tataki

auf seealgen
mit ingwermarinade

chf 29



豆腐

mariniertes tofusashimi mit mango und avocado

auf seealgensalat

chf 26



炙りサーモン

aburi sake & avocado

4 geflämmte lachs nigiri

4 avocado nigiri

chf 29



sushi à la carte

take away chf 2 pro einheit günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden



握り寿司二つ

2 stück nigiri

von hand geformte sushi,
marinierter reis, meistens mit
rohem fisch, gemüse oder tamago

CHF 11

maguro tuna

sake lachs

hamachi weissfisch

amaebi crevetten roh

ebi crevetten gekocht

ikura lachsrogen

tamago omelette

aburi sake geflämmter lachs

inari gefüllte tofutäschchen

飯

portion reis

marinierter reis als beilage

CHF 5

太巻三つ

3 futomaki

grosse makirulle
mit diversen füllungen

CHF 11

vegan

fisch gemüsemix

krebs salatmaki

spicy tuna/mango

tofu/gemüse

裏巻き四つ

4 inside out

gerollte maki,
innenseite aussen

CHF 11

krebs-avocado

lachs-avocado

tuna-avocado

spicy tofu/mango

巻き寿司六つ

6 maki

gerollte sushi mit reis, seegras und
mit diversen füllungen

CHF 11

classic mix 2 gurken, 2 tuna, 2 lachs

kappa gurken

avocado

takuwan marinierter rettich

maguro tuna

sake lachs

tofu/sesam



手巻き二つ

2 temaki

tofu, avocado, gurke, tamago

CHF 14

unsere spezialitäten

take away: suppen chf 2 günstiger / salate chf 3 günstiger / tofu chf 6 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

汁物

suppen

miso suppe 
gemüsesuppe mit tofu
klein **chf 9** gross **chf 14**

somen
nudelsuppe
klein **chf 9.50** gross **chf 14**

vegane rote curry kokossuppe 
die, die süchtig macht
klein **chf 9.50** gross **chf 14**

klare gemüsesuppe mit quinoa 
klein **chf 9.50** gross **chf 14**

野菜のサラダ

gemüsesalate

pam salat  
gemischter salat mit tamago an
passionsfruchtdressing
klein **chf 9.50** gross **chf 14**

hagens salat 
blattsalate, kirschtomaten, avocado,
mango & burrata an
passionsfruchtdressing
klein **chf 17** gross **chf 24**

seealgensalat  
schale **chf 7**

edamamebohnen  
schale **chf 7**

米のサラダやキヌアのサラダ

reissalate & quinoasalate

seealgen & gemüse  
mit sesamdressing
klein **chf 14** gross **chf 21**

tofu & edamame 
mit sesamdressing
klein **chf 14** gross **chf 21**

spicy tofu & mango 
klein **chf 14** gross **chf 21**

lachs & avocado 
klein **chf 17** gross **chf 24**

tuna & avocado
klein **chf 19** gross **chf 26**

spicy tuna & mango
klein **chf 21** gross **chf 28**

krebs & crevetten
klein **chf 19** gross **chf 26**

枝豆

edamame

als vorsepeise oder wie in japan
zum bier/wein

mit salz nature **chf 7**
mit sesamöl & chili **chf 7**

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

ヴィーガン

vegan

tofu an teriyaki sauce 
mit reis, seealgen und
edamamebohnen
chf 27 

tofu an roter curry kokossauce 
mit quinoa und mango
chf 27 

食後のデザート

dessert

**matcha parfait mit mango und
passionsfruchtsauce**
matcha = japanischer pulverisierter grünte
chf 9



① tofu an teriyaki sauce  



② tofu an roter curry kokossauce  



③ seealgen & gemüse salat  



④ lachs & avocado salat 

kids 'n' sushi

diese gerichte servieren wir ausschliesslich für kinder unter 16 jahren, nicht als take away möglich
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden



公子様一

kids 1

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

CHF 15



公子様二

kids 2

3 maki avocado, 1 tamago, 1 futomaki, gurkenstäbchen

CHF 9



公子様三

kids 3

kleiner reissalat nach wahl, sauce separat

CHF 12

公子様四

kids 4

tofugericht nach wahl

CHF 14

コーヒー。お茶。ホットドリンク

kaffee, tee, heissgetränke

milchkaffe,
cappuccino,
latte macchiato
mit hafermilch
vegan

demmel kaffee

espresso oder kaffee

CHF
tasse 4.50

cappuccino mit hafermilch

 glas 3 dl 6

aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel

 7

latte macchiato mit hafermilch

 glas 3 dl 6

aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel

 7

milchkaffee, kaffee mit heisser hafermilch

 glas 3 dl 6

wasser zum kaffee durchlaufgekühlt, filtriert

service glas 2 dl 1.50

alle tees aus
biologischem
anbau

tee ronnefeldt

grüntee japan sencha kiyomizu, nana pfefferminze,
natural herbs, magic africa (classic rooibos),
vanilla rooibos, pure fruit, darjeeling summer gold,
assam earl grey

 glas 3 dl 4.80

hafermilchgetränke

schokolade heiss/kalt

 glas 30 cl 4.50

matcha latte heiss/kalt hafermilch mit grünteepulver

 glas 30 cl 4.50

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.

シャンパン。アペリティブ。ビール。酒

apéritifs, champagner, bier, spirituosen

apéritif

		CHF
choya umeshu dento	pflaumenwein	5 cl 9
sake ozeki dry since 1711	heiss oder kalt	18 cl 15
aperol		4 cl 6
aperol sprizz		25 cl 12
hugo		25 cl 12
lillet		4 cl 6
wasser zum spritzen		1 dl 1.50

champagner & co

champagner piccolo	auch mit 2 gläser	20 cl 30
flasche champagner		75 cl 120
glas berlusconi francia corta	flaschengährung	10 cl 12
flasche berlusconi 61 brut		75 cl 72
flasche prosecco		75 cl 56

bier

bier vom fass		3 dl 5.50
weizenbier	flasche 5 dl	7
alkoholfreies bier	flasche 3 dl	5.50
kirin bier japan	flasche 33 cl	7

spirituosen

wodka		5 cl 9
wodka lemonaid	wodka mit limette, maracuja oder blutorange	14.50
gin		5 cl 9
gin tonic		14

ソフトドリンク。お水

fritz-kola, fritz-spritz, wasser



fritz

fritz-kola

flasche 33 cl **5** chf

flasche 50 cl **6.30**

fritz-kola zuckerfrei

flasche 33 cl **5**

fritz-spritz bioapfelschorle aus direktsaft

33 cl **5.30**

50 cl **6.60**

fritz-spritz traubensaftschorle aus direktsaft

33 cl **5.30**

fritz-spritz rhabarberschorle aus direktsaft

33 cl **5.30**

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**

wir verwenden kein flaschenwasser mehr, 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 alpegebiet eine super qualität aufweist. flaschenwasser aus dem alpegebiet 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.

レモナイド。チャーイーテウ

lemonaid, charitea



lemonaid

ingwer
limette
maracuja
blutorange

	chf
33 cl	5.50



iced charitea

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

33 cl	5.50

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 nur in glas ab, auch im detailhandel. 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.

白ワイン。赤ワイン

weine

weiss

	chl		chl
riesling sylvaner, elmar zerwas, mauren, li	dl 6.60	75 cl	46
pinot grigio, tiefenbrunner, südtirol, it	dl 7.50	75 cl	52.50
chardonnay, feiler artinger, burgenland, at	dl 8	75 cl	56
riesling sylvaner, harry zech, vaduz, li <small>bio suisse</small>		75 cl	58
riesling sylvaner, anjan boner, malans, ch		75 cl	56
tabula rasa, marcel bühler, côtes catalanes, fr		75 cl	69

rot

blauburgunder, elmar zerwas, mauren, li	dl 6.60	75 cl	46
merlot, tiefenbrunner, südtirol, it	dl 8	75 cl	56
blauburgunder barrique, elmar zerwas, mauren, li		75 cl	56
pinot noir auslese, anjan boner, malans, ch		75 cl	56
pinot noir rotes haus, harry zech, vaduz, li <small>bio suisse</small>		75 cl	75
l'enfant perdu, marcel bühler, côtes catalanes, fr		75 cl	69

行事

events

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 150 personen

geniessen sie nach ihrem erlebnis im kunstmuseum kulinarische leckereien mit einem glas wein oder kombucha, einem liechtensteiner brauhaus oder prosecco.

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: walter.hagen@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 kreativen, aber auch eine kulinarische reise durch japan. vom einfachem 1 gang buffet, 3 gang menü bis zum diner, wir machen fast alles.

8tung

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



Kirchner, Léger,
Scully & mehr
Werke aus der Hiltl Art Foundation
16. November 2016 - 8. Oktober 2017

Hiltl Art
Foundation

アドラ ギャストロ グループ

adler gastronomie



restaurant adler

herrengasse 2, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 21 31



vanini café – bar

herrengasse 2, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 21 31



brasserie burg

städtle 15, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 23 83



ristorante cesare

städtle 15, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 85 34



gourmet express

herrengasse 2, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 21 31



prêt à manger – take away

herrengasse 2, 9490 vaduz

bestellungen: tel. +423 232 21 31



cafe im kunstmuseum

städtle 32, 9490 vaduz

reservationen: tel. +423 232 63 00

eventbooking: walter.hagen@adler.li

preise in chf, inkl. service, inkl. 7.7% mwst / vat. take away 2.5% mwst / vat.

öffnungszeiten: sa-di 9-18 h mi-fr 9-23 h

zahlungen: chf, €, adler gastronomie geschenkkarte, lhgvs geschenkkarte

karten: jcb, visa, eurocard, mastercard, amexco, diners, postcard, maestro, visa electron

checks: lunch checks oder digibon

herausgeber: walter hagen, © adler gastronomie ag, vaduz

konzept & gestaltung: neuland visuelle gestaltung gmbh, schaan

photos: close up ag, triesen



アレルギー物質

allergene gerichte

allergene gerichte ohne sojasauce

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	m	n	o	p	r
aburi saki				d							m			
edamame						f								
futomaki fisch			c	d						m				
futomaki krebs		b	c							m				
futomaki spicy tuna	a		c	d	e	f				m	n			r
futomaki tofu						f				m				
futomaki vegan	a					f				m				
hagen salat							g							
inside out krebs/avocado			c	d						m	n			
inside out lachs				d						m	n			
inside out spicy tofu	a		c	d	e	f				m	n			r
kids 1			c	d						m	n			
kids 2		b	c	d						m				
gemüsesuppe quinoa														
lachs tataki	a			d						m	n			
maki avocado										m				
maki classic mix				d						m				
kappa										m				
maguro				d						m				
sake				d						m				
maki sushi	a	b	c	d		f				m	n			
maki takuwan										m				
maki tofu/sesam						f				m	n			
tofusashimi mit mango						f								
matcha parfait			c				g							
miso suppe				d		f								
museumsbox		b	c	d						m	n			
nigiri aburi sake				d						m				
nigiri amaebi		b								m				
nigiri ebi		b								m				
nigiri hamachi				d						m				
nigiri ikura				d						m				
nigiri inari						f				m				
nigiri sake				d						m				
nigiri tamago			c							m				
pam salat	a		c			f					n			
portion reis											n			
reis quinoa krebs/crevetten	a	b	c			f				m	n			
reis quinoa seealgen	a					f				m	n			
reis quinoa tofu/mango	a		c	d	e	f				m	n			r
reis quinoa spicy tuna	a		c	d	e	f				m	n			r
reis tofu edamame	a					f				m	n			
sashimi				d						m	n			
seealgensalat	a					f					n			
somen	a		c	d										
sushi		b	c	d		f				m				
sushi platte		b	c	d		f				m	n			r
sushi sashimi platte		b	c	d		f				m	n			r
sushi vegan	a					f				m	n			
sushi vegetarisch	a		c	d	e	f				m	n			r
temaki			c			f				m				
tuna sashimi	a			d						m	n			
tofu an roter currysauce		b				f								
tofu an teriyaki sauce						f								
vegane rote curry kokossuppe														
vegetarische sushi platte	a		c	d	e	f				m	n			r

gluten/gluten
krebstiere/crustacean
eier/eggs
fisch/fish
erdnüsse/peanuts
sojabohnen/soy beans
milch/milk
schaleninvertebraten/shellfish
sellerie/celery
senf/mustard
sesam/sesame
schwefeloxida/sulfides
lupine/lupin
weichtiere/mollusc

allergene gerichte mit sojasauce



gluten/gluten
sojabohnen/soy beans
a f



gerichte
mit sojasauce
auf wunsch
mit glutenfreier
sojasauce

