

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.

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.



takuya ozawa, keiichi katsuki (küchenchef seit 2000), kenichi kozetsumi

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.

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.

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

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)

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 in
soja-sauce getunkt.



marinierte seealgen
reich an omega-3



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



«wakame»
eine seeantart, 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 5 günstiger / platten für 2 personen chf 10 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

寿司

sushi

kleine portion

4 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 36

mittlere portion

6 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 42

grosse portion

8 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 48



刺身

sashimi

kleine portion

chf 45

mittlere portion

chf 50

grosse portion

chf 56

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 5 günstiger / platten für 2 personen chf 10 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 33



裏巻き

inside out

12 inside out mit diversen füllungen

chf 30



弁当

museumsbox

degustationsbox
mit allen unseren köstlichkeiten

- 4 nigiri
- 6 maki
- 1 futomaki
- 1 ikura
- sashimi

chf 54



ヴィーガン

sushi vegan

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

chf 28



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 33



2
personen

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 30



サーモンたたき

lachs tataki

auf seealgen
mit ingwermarinade

chf 30



豆腐

mariniertes tofusashimi mit mango und avocado

auf seealgensalat

chf 27



炙りサーモン

aburi sake & avocado

4 geflämmte lachs nigiri

4 avocado nigiri

chf 33



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 12

maguro tuna

sake lachs

hamachi weissfisch

amaebi crevetten roh

ebi crevetten gekocht

ikura lachsrogen

tamago omelette

aburi sake geflämmter lachs

inari gefüllte tofutäschchen



太巻三つ

3 futomaki

grosse makirulle
mit diversen füllungen

chf 12

vegan

fisch gemüsemix

krebs salatmaki

spicy tuna/mango

bio tofu/gemüse



裏巻き四つ

4 inside out

gerollte maki,
innenseite aussen

chf 12

krebs-avocado

lachs-avocado

tuna-avocado

spicy bio tofu/mango



巻き寿司六つ

6 maki

gerollte sushi mit reis, seegras und
mit diversen füllungen

chf 12

classic mix 2 gurken, 2 tuna, 2 lachs

kappa gurken

avocado

takuwan marinierter rettich

maguro tuna

sake lachs

bio tofu/sesam



手巻き二つ

2 temaki

bio tofu, avocado, gurke, tamago

chf 14

飯

portion reis

marinierter reis als beilage

chf 6



① bio tofu an teriyaki sauce



② bio tofu an roter curry kokossauce



③ seealgen & gemüse salat



④ lachs & avocado salat

unsere spezialitäten

take away: suppen chf 2 günstiger / salate chf 2 günstiger / tofu chf 5 günstiger
allergene siehe letzte seite oder fragen sie unsere mitarbeitenden

汁物

suppen

miso suppe
gemüsesuppe mit tofu
klein **CHF 11** gross **CHF 16**

somen
nudelsuppe
klein **CHF 11** gross **CHF 16**

vegane rote curry kokossuppe
die, die süchtig macht
klein **CHF 11** gross **CHF 16**

klare gemüsesuppe mit quinoa
klein **CHF 11** gross **CHF 16**

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
geschält
schale **CHF 11**

米のサラダやキヌアのサラダ

reissalate & quinoasalate

seealgen & gemüse
mit sesamdressing
klein **CHF 16.50** gross **CHF 22**

tofu & edamame
mit sesamdressing
klein **CHF 16.50** gross **CHF 22**

spicy bio tofu & mango
klein **CHF 17.50** gross **CHF 23**

lachs & avocado
klein **CHF 19.50** gross **CHF 25**

tuna & avocado
klein **CHF 21.50** gross **CHF 27**

spicy tuna & mango
klein **CHF 23.50** gross **CHF 29**

krebs & crevetten
klein **CHF 21.50** gross **CHF 27**

枝豆

edamame

als vorseife oder wie in japan
zum bier/wein

mit salz nature **CHF 7.50**

mit sesamöl & chili **CHF 7.50**

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

bio tofu an teriyaki sauce ①
mit reis, seealgen und
edamamebohnen
CHF 28

bio tofu an roter curry kokossauce ②
mit quinoa und mango
CHF 28

食後のデザート

dessert

matcha parfait mit mango und
passionsfruchtsauce
matcha = japanischer pulverisierter grüntee
CHF 12

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



お子様一

kids 1

2 nigiri, 3 maki, 1 inside out, 1 tamago
CHF 17



お子様三

kids 3

kleiner reissalat nach wahl, sauce separat
CHF 14



お子様二

kids 2

3 maki avocado, 1 tamago, 1 futomaki, gurkenstäbchen
CHF 11

お子様四

kids 4

tofugericht nach wahl
CHF 17

milchkaffe,
cappuccino,
latte macchiato
mit hafermilch
vegan

alle tees aus
biologischem
anbau

コーヒー。お茶。ホットドリンク kaffee, tee, heissgetränke

demmel kaffee

		CHF
espresso oder kaffee	tasse	4.90
cappuccino mit hafermilch	☞ glas 3 dl	6.60
aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel	☞	7.60
latte macchiato mit hafermilch	☞ glas 3 dl	6.60
aromatisiert mit vanille, zimt oder caramel	☞	7.60
milchkaffee, kaffee mit heisser hafermilch	☞ glas 3 dl	6.60
wasser zum kaffee durchlaufgekühlt, filtriert	service glas 2 dl	1.50

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	5.10
---	-------------	------

hafermilchgetränke

schokolade heiss/kalt	☞ glas 30 cl	4.90
matcha latte heiss/kalt hafermilch mit grünteepulver	☞ glas 30 cl	4.90

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 7.50
aperol sprizz	mit berlusconi 61	25 cl 14
hugo	mit berlusconi 61	25 cl 14
lillet		4 cl 7.50
lillet berry		25 cl 14
wasser zum spritzen		1 dl 1.50

champagner & co

flasche champagner		75 cl 125
glas berlusconi francia corta	flaschengährung	10 cl 14
flasche berlusconi 61 brut		75 cl 85
flasche prosecco		75 cl 62

bier

bier vom fass		3 dl 5.50
weizenbier	flasche	5 dl 7.60
alkoholfreies bier	flasche	3 dl 5.50
kirin bier japan	flasche	33 cl 7.60

spirituosen

wodka		5 cl 9
wodka lemonaid	wodka mit limette, maracuja oder blutorange	35 cl 14.60
gin		5 cl 9
gin tonic		35 cl 14.60

Softdrink。お水

fritz-kola, fritz-spritz, wasser



fritz

		CHF
fritz-kola		flasche 33 cl 5.60
		flasche 50 cl 6.80
fritz-kola zuckerfrei		flasche 33 cl 5.60
fritz-spritz bioapfelschorle	aus direktsaft	33 cl 5.60
		50 cl 6.80
fritz-spritz traubensaftschorle	aus direktsaft	33 cl 5.60
fritz-spritz rhabarberschorle	aus direktsaft	33 cl 5.60

wasser gefiltert und durchlaufgekühlt

wasser mit kohlenensäure		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

		chf
ingwer	33 cl	5.60
limette	33 cl	5.60
maracuja	33 cl	5.60
blutorange	33 cl	5.60



iced charitea

black	schwarztee mit zitrone	33 cl	5.60
red	rooibos mit passionsfrucht	33 cl	5.60
green	grüntee mit ingwer & honig	33 cl	5.60
mate	maté-tee mit zitrone & orange	33 cl	5.60
mate ingwer	ohne zucker und süsstoff	33 cl	5.60
mint	ohne zucker und süsstoff	33 cl	5.60

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

		chf	chf
riesling sylvaner, elmar zerwas, mauren, li	dl 7	75 cl	49
pinot grigio, tiefenbrunner, südtirol, it	dl 8	75 cl	56
sauvignon blanc, harry zech, mauren, li <small>bio suisse</small>	dl 9	75 cl	63

chardonnay, feiler artinger, burgenland, at		75 cl	63
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 7	75 cl	49
merlot cabernet, tiefenbrunner, südtirol, it	dl 8.50	75 cl	59.50

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

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 sandwichs 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.



adler gastronomie



restaurant adler
herrengasse 2, 9490 vaduz

reservierungen: tel. +423 232 21 31



ristorante cesare
städtle 15, 9490 vaduz

reservierungen: tel. +423 232 85 34



cafe im kunstmuseum
städtle 32, 9490 vaduz

cafe im kunstmuseum
städtle 32, 9490 vaduz

reservierungen: tel. +423 232 63 00

eventbooking: walter.hagen@adler.li



vanini café – bar
herrengasse 2, 9490 vaduz

reservierungen: tel. +423 232 21 31



gourmet express
herrengasse 2, 9490 vaduz

bestellungen: tel. +423 232 21 31



brasserie burg
städtle 15, 9490 vaduz

reservierungen: tel. +423 232 23 83



prêt à manger – take away
herrengasse 2, 9490 vaduz

bestellungen: tel. +423 232 21 31

preise in chf, inkl. service, inkl. 7.7% mwst / vat. (ab 1.1.2024 8.1% mwst/vat.)

take away 2.5% mwst / vat.

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

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

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

checks: lunch checks oder digibon

herausgeber: walter hagen, © adler gastronomie ag, vaduz 2023

konzept & gestaltung: neuland visuelle gestaltung gmbh, schaan

photos: close up ag, triesen



allergene gerichte

allergene gerichte
mit sojasauce



gluten/gluten
sojabohnen/soy beans
a f



gerichte
mit sojasauce
auf wunsch
mit glutenfreier
sojasauce

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	a	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	a		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					m	n		
matcha parfait			c				g							
miso suppe	a	b		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 edamamé	a					f					m	n		
sashimi *	(a)			d							m	n		
seealgensalat	a					f					n			
somen	a		c	d										
sushi *	(a)	b	c	d		f					m			
sushi platte *	(a)	b	c	d		f					m	n		r
sushi sashimi platte *	(a)	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 kokosuppe														
vegetarische sushi platte	a		c	d	e	f					m	n		r

* optional glutenfrei (ohne krebssrollen)



