

MONTAG 07.01.2019

Geschlossene Gesellschaft

Gerne sind wir am Dienstag für euch im Einsatz!

DIENSTAG 08.01.2019

Kalte Köstlichkeiten vom Buffet

Englische Tomatensuppe

Schweinssteak, Pfeffersauce,
Kartoffel Wedges, Gemüse
Spaghetti mit Kräutersauce

Mittwoch 09.01.2019

Kalte Köstlichkeiten vom Buffet

Brokkolicrèmesuppe

Mit Spinat gefüllte Pouletbrust,
Tagliatelle, Gemüse
Vegetarisch gefüllte Tortilla
und Sourcream

DONNERSTAG 10.01.2019

Kalte Köstlichkeiten vom Buffet

Rotkrautsuppe

Rindsgulasch mit Silberzwiebeln,
Semmelknödel, Gemüse
Gemüselasagne

Freitag 11.01.2019

Kalte Köstlichkeiten vom Buffet

Rindsbouillon mit Flädli

Gebratene Eglifilet
Petersilkartoffeln, Gemüse
Gemüse Bratlinge

Fliesst jetzt noch der Birkensaft,
kriegt der Winter keine Kraft

Hauptspeisen Teller vom Buffet	CHF	16.90
Hauptspeisen Teller als Fitness (1 Komponente vom warmen Buffet mit Salat)	CHF	16.90
Nachschlag	CHF	5.90
Kalte Köstlichkeiten vom Buffet (Vorspeise)	CHF	6.90
Tagessuppe vom Buffet	CHF	3.90
Tagesdessert vom Buffet	CHF	3.90

Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Fachpersonal

WOCHENHIT

« Es hät solang's hät»

Rindswürfel an Senfsauce
dazu mit Butter verfeinerte Tagliatelle und
marktfischem Gemüse

CHF 24.90

Steinpilzravioli in Kräutersahne
frischem Parmesan und frischem Basilikum
mit kleinem gemischtem Salat

CHF 18.90

Winterliche Salatvariation mit Orangen,
Nüsse und gebackene Knuspergarnelen
an Orangenvinaigrette und frischem Schnittlauch

CHF 18.90



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1712

Z'MITTAG

Vaduzer Weissweinsuppe^{A/C/I/J/K} CHF 8.90

Fleischbouillon^{A/L/K} mit Flädle^{A/C/I} CHF 8.90

Tagessuppe vom Buffet^{A/C/F/E/I/J/K/L/M}

gross CHF 8.90

klein CHF 3.90

Leckereien vom kalten Buffet & Salat^{A/C/F/E/I/J/K/L/M}

gross CHF 17.90

klein CHF 6.90

Im Butterschmalz gebackenes Backhendl

von der ausgelösten Keule^{A/C/E/M} CHF 16.90

Saftiges Schnitzel Wiener Art^{A/C/E/M} mit Preiselbeeren

vom Poulet CHF 21.50

vom Schwein CHF 21.50

vom Kalb CHF 32.—

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Liechtensteiner Käse^{A/C/E/I/M}

vom Schwein CHF 26.50

vom Kalb CHF 37.—

Dazu reichen wir Petersilkartoffeln, Pommes frites, lauwarmer
Kartoffelsalat^{K/L} oder Salat vom Buffet^{A/C/F/E/I/J/K/L/M}



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN

SEIT
1712

Z'VIERI

Portion Pommes Frites CHF 7.50

Vaduzer Weinwürstl mit Kren^N, Senf^{K/L} & frischem Brot
CHF 9.90

Wurst^{E/I/K/L/M/O} – Käse^I Salat mit Zwiebeln, Essiggurken und
gekochtem Ei^C an Senfdressing^M

einfach CHF 12.90

garniert CHF 16.90

Bauerntoast^A mit gebratenem Speck^{I/K/L/N}, gebratenen Zwiebeln
mit Liechtensteiner Käse^I überbacken und mit Spiegelei^C garniert

klein CHF 9.90

gross CHF 14.90

Deftige Winzerplatte mit frischem Brot^A und zwei
Brotaufstriche^{A/C/E/I/J/K/L/M/N}

Stellen Sie sich Ihre eigene Platte direkt am Buffet zusammen

Für den grossen Hunger CHF 22.90

Für den kleinen Hunger CHF 17.90

Für den Gluscht CHF 14.90



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN

SEIT
1712

SÜASS

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A/C/E/I/J}	CHF	9.90
Apfelstrudel mit Vanilleglacé ^{A/C/E/I/J}	CHF	9.90
Eis Palatschinken ^{A/C/E/I/J}	CHF	12.90
Vaduzer Eiskaffee gerührt ^{A/C/I/J}	CHF	9.90
- mit Marc de Pinot Noir 1cl 40Vol.%	CHF	13.90
Mohr im Hemd ^{A/C/E/I/J}	CHF	15.90
Kaiserschmarren mit Traubenröster ^{A/C/I/J/M} (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	CHF	15.90

Verlangen Sie unsere Glacé Karte



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1712