Menüvorschläge

Erster Akt

CEVICHE
VOM SWISS LACHS
Radieschen, Gurke, Miso
26

CARPACCIO
VOM SCHWEIZER WEIDERIND
Parmesancreme & Crumble, Eierschwämme
26

AUBERGINENTATAR *
Sesam-Ponzu, Rote Zwiebel
Kräutersalat
22

CAESAR SALAD
Gegrillter Romanasalat, Parmesan
Alpstein Poulet
24

TATAR
VOM SCHWEIZER BIO RIND
Eigelb als Creme und gebeizt
Hausgemachtes Focaccia
26

FRISCHE BLÄTTER
Creme, Crunch
12

Intermezzo

GRÜNER CURRYSCHAUM
Gebeitzter Saibling, Limettenblattöl
16

TOMATENCAPUCCINO
Arancini, Basilikumöl
12

ALPEN DASHI *
Pilzfond, Flädle, Jungzwiebel
14

SPARGEL RAVIOLI *
Tomaten-Salsa, Brunnenkresse, Sbrinz
22 | 36

ERBSENRISOTTO
Thunfisch-Tataki, schwarzer Sesam
Shiso Kresse
26

MELONEN GAZPACHO *
Burrata, Rucola
12

* VEGI

Chapter Two
MODERN CUISINE

RESIDENCE | STÄDTLE 23 | 9490 VADUZ | LIECHTENSTEIN | +423 239 20 20

Menüvorschläge

Hauptakt

ALPSTEIN POULETBRUST
Fregola Sarda, Ofengemüse
Rosmarinjus
38

FLAT IRON STEAK
vom Schweizer Rind
Kroketten, Speckbohnen, Chili-Maiscreme
52

ROSA KALBS ENTRECOTE & GESCHMORTE BACKE
Kräuter-Macaire, Jungkarotten
Honigglasur
58

ALPEN ZANDER
Edamame, Süsskartoffel
Limette
39

BLUMENKOHL *
Miso, Pak Choi, Sesam
Pilzjus
36

SWISS ALPIN LACHS
Kartoffelküchlein, Grüner Spargel
Sakesauce
42

Süsses Finale

TARTE AU CHOCOLAT FELCHLIN
Erdbeere, Basilikum, Mandel
16

TOPFENKNÖDEL
Marillenröster, Sauerrahm-Glace
14

JOGHURT PANNA COTTA
Himbeersorbet, Zitronenverbene
12

ZITRONEN-VODKA-SORBET
Erdbeeren
12

* VEGI

Chapter Two
MODERN CUISINE

RESIDENCE | STÄDTLE 23 | 9490 VADUZ | LIECHTENSTEIN | +423 239 20 20
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN. STAND APRIL 2025
ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST, HERKUNFT FISCH & FLEISCH: SCHWEIZ