Landgasthof
MÜHLE
Vaduz

Mittagskarte

Wochen Menu vom 4. bis 6. November 2026

Erbsensuppe mit Croutons oder Gemischter Salat
***
Schweinssteak überbacken | Kroketten | Bohnen

CHF 32.50 | Hauptgang CHF 24.50

Business Menu

Avocados-Crevetten Salat mit Mango
***
Rindsschmorbraten «Burgunder Art»
Maroni-Kartoffel Purée | Gemüse

oder

Tagliolini mit Thunfisch Würfel | Zucchetti | Peperoni | Cherry Tomaten
***
Toblerone Mousse | Rotwein Feigen

3 Gang CHF 66.50 l 2 Gang 54.50 l Hauptgang 39.50

Tagesteller

Weisses Kalbs Voressen | Safransauce
Nudeln | Gemüse
CHF 36.50

FELD FREUNDE

Feldfreunde Gastro-Monat

Im November servieren wir besondere Gerichte mit Produkten aus der Liechtensteiner Landwirtschaft.

Herkunftsdeklaration:
Wild: FL, CH, AT / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: USA* / Poulet: Schweiz /
*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein
Brot: Schweiz

Landgasthof
MÜHLE
Vaduz

Vorspeisen

Herbstsalat an Preiselbeer-Portwein Dressing
Pilze | Speck | Trauben
CHF 24.50

***

Nüssli Salat | Kürbiskernöl Dressing | gehacktes Ei
CHF 22.50

***

Liechtensteiner Ribel Suppe mit konfierter Ribelmais Poularde
CHF 17.50

***

Trüffelnudeln mit fein gehobeltem Herbst Trüffel
klein CHF 32.50 | gross CHF 58.50

Hauptgänge

Hackbraten vom Ruggeller Bio Weide Rind | Kartoffel Purée | Bohnen | Karotten
CHF 36.50

***

Entrecote vom Ruggeller Bio Weide Rind | Eschner Rotweinsauce
Roggen-Gemüse Risotto
CHF 64.50

***

Liechtensteiner Roggen Risotto | Kürbis | Pilze | Belper Knolle
CHF 42.50

***

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse
vom Kalb CHF 48.50 / vom Schwein CHF 34.50

***

Rehschnitzel an Pilzsauce | Spätzle | Wildgarnitur
CHF 48.50

***

Hirsch Pfeffer | Speck | Trauben | Spätzle l Wildgarnitur
CHF 41.50

***

Malbuner Hirsch Entrecote | Holundersauce | Spätzle l Wildgarnitur
CHF 54.50