



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant "Marée"

Lassen Sie sich verzaubern, durch die Magie dieses speziellen Ortes, gepaart mit unserer Gastfreundschaft und dem tiefgründigen Geschmack unserer Gerichte.

Auf der einen Seite sind es die Marée-Klassiker, welche sich aus unseren Hausspezialitäten und meinen persönlichen Lieblingsgerichten zusammenstellen. Und auf der anderen Seite ein wöchentlich wechselndes Marée-Menü....ganz nach unserem Motto «gesund und vital» mit hochqualitativen Produkten.

Zudem bereichert der aktuelle "Saison-Hit" und die "Mittwochs-Leberli", unsere Speisekarte.

Schön, dass Sie bei uns sind. Geniessen Sie es in vollen Zügen. Guten Appetit!

Falls Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen.

Ihr Hubertus Real

KLASSIKER im MARÉE

Garten-Kräuter-Salat	
geröstete Shii - Take - Pilze	29
Gänseleber	37
Gemischter Salat	17
Nüsse Äpfel	
Rassiges Rindsfilettatar (CH)	26
Butter - Toast	
Thunfischwürfel (PHI Pazifik)	29
asiatische Aromen Mango Zitronengras	
Topinambur-Schaumsüppchen	17
Trüffel - Brie de Meaux - Crostini	
Schaumiges Muskatkürbis-Süppchen	17
Liechtensteiner Räucherschinken - Crostini	
Mini-Bouillabaisse	35
Fische Krustentiere Sauce Rouille Crôutons	
Duett von der Gänseleber	39
Americani - Traube Champagnerkraut	
Hausgemachte Raviolini	27
Kalbfleisch (CH) - Spinatfüllung	
Weisser Alba Trüffel	pro Gramm 13
dazu empfehlen wir:	
Carpaccio vom Rind	28
Hausgemachte Nudeln	19 29
Risotto	19 29

KLASSIKER im MARÉE

Knuspriges "Sonnenhofschnitzel" vom Kalbsrücken (CH)	45
Preiselbeer - Chutney oder rassisger Chili - Dip Balzner Kartoffeln	
Butterzartes Angus-Rindsfilet (USA 140g)	59
Portweinzwiebeln Romanesco Kräuterbutter Safranrisotto	
Warm geräuchertes Filet vom Wildlachs (N Nordmeer und Fjorde)	49
Liechtensteiner Speckknusper Champagnerkraut Kartoffelpüree	
Gerösteter Zwiebel-Rostbraten (CH)	49
Champagnerkraut Kartoffelpüree	
Zarter Rochen-Flügel (F Atlantik)	57
Kapern Knoblauchbutter Kartoffelpüree	

DESSERT

Zehn verschiedene hausgemachte Früchtesorbets	22
in bunter Variation	
Schokoladentraum	17
halbgeschlagener Rahm	
Crème Brûlée	19
Vanilleeis Passionsfrucht	
Knusprige Apfel-Tarte 40 min. Wartezeit letzte Bestellung 13.45 21.45	25
Vanilleeis Grand Marnier	
Rohmilch-Käse von Jean-Luc Hadey	14 26
Trauben Chutneys Birnenbrot	



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant "Marée"

Lassen Sie sich verzaubern, durch die Magie dieses speziellen Ortes, gepaart mit unserer Gastfreundschaft und dem tiefgründigen Geschmack unserer Gerichte.

Ganz nach unserem Motto «gesund und vital» verwenden wir hochqualitative Produkte, wenn immer möglich aus der Region – saisonal und frisch. Dafür sorgt in erster Linie unser Bauer Ernst Nigg aus Balzers.

Zudem bereichert der aktuelle "Saison-Hit" und die "Mittwochs-Leberli", unsere Speisekarte.

Schön, dass Sie bei uns sind. Geniessen Sie es in vollen Zügen. Guten Appetit!

Falls Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen.

Ihr Hubertus Real

VEGETARISCHE GERICHTE

Garten-Kräuter-Salat 	29
geröstete Shii - Take Pilze	
Gemischter Salat 	17
Nüsse Äpfel	
Rassiges Vegi-Tatar 	22
Butter - Toast	
In Olivenöl gedünstete Zucchini-Würfel 	25
Asiatische Aromen Mango Zitronengras	
Topinambur-Schaumsüppchen	17
Trüffel - Brie de Meaux - Crostini	
Schaumiges Muskatkürbis-Süppchen	17
Crostini	
Tomaten-Gemüse-Essenz 	17
Hausgemachte Raviolini	27
Topfen - Spinatfüllung	
Weisser Alba Trüffel	pro Gramm 13
dazu empfehlen wir:	
Hausgemachte Nudeln	19 29
Risotto	19 29
Randencarpaccio	19

VEGETARISCHE GERICHTE

Zarte Kohlrabi-Medaillons 	49
Portweinzwiebeln Romanesco Kräuterbutter Safranrisotto	
Gebratener Seiden-Tofu 	49
Japanisches Gemüse Sojasauce Basmatireis	
Rassiges Thai-Gemüse-Curry 	47
Basmatireis	
Zehn verschiedene hausgemachte Früchtesorbets 	22
in bunter Variation	
Schokoladentraum	17
halbgeschlagener Rahm	
Crème Brûlée	19
Vanilleeis Passionsfrucht	
Knusprige Apfel-Tarte 40 min. Wartezeit letzte Bestellung 13.45 21.45	25
Vanilleeis Grand Marnier	
Rohmilch-Käse von Jean-Luc Hadey	14 26
Trauben Chutneys Birnenbrot	