



## 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

<b>Garten-Kräuter-Salat</b>	
geröstete Shii - Take - Pilze	29
Gänseleber	37
<b>Gemischter Salat</b>	17
Nüsse   Äpfel	
<b>Rassiges Rindsfilettatar (CH)</b>	26
Butter - Toast	
<b>Thunfischwürfel (PHI   Pazifik)</b>	29
asiatische Aromen   Mango   Zitronengras	
<b>Topinambur-Schaumsüppchen</b>	17
Trüffel - Brie de Meaux - Crostini	
<b>Schaumiges Muskatkürbis-Süppchen</b>	17
Liechtensteiner Räucherschinken - Crostini	
<b>Mini-Bouillabaisse</b>	35
Fische   Krustentiere   Sauce Rouille   Crêtons	
<b>Duett von der Gänseleber</b>	39
Americani - Traube   Champagnerkraut	
<b>Hausgemachte Raviolini</b>	27
Kalbfleisch (CH) - Spinatfüllung	
mit schwarzem Perigordtrüffel	pro Gramm 3

# KLASSIKER im MARÉE

<b>Knuspriges "Sonnenhofschnitzel" vom Kalbsrücken (CH)</b>	45
Preiselbeer - Chutney oder rassiger Chili - Dip Balzner Kartoffel	
<b>Butterzartes Angus-Rindsfilet (USA   130g)</b>	65
Buntes Gemüse   Kräuterbutter   Safranrisotto	
<b>Gerösteter Zwiebel-Rostbraten (CH)</b>	49
Champagnerkraut   Kartoffelpüree	
<b>Warm geräuchertes Filet vom Wildlachs (N   Nordmeer und Fjorde)</b>	49
Liechtensteiner Speckknusper   Champagnerkraut   Kartoffelpüree	
<b>Zarter Rochen-Flügel (F   Atlantik)</b>	57
Kapern   Knoblauchbutter   Kartoffelpüree	

## DESSERT

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

<b>Garten-Kräuter-Salat</b> 	29
geröstete Shii - Take Pilze	
<b>Gemischter Salat</b> 	17
Nüsse   Äpfel	
<b>Rassiges Vegi-Tatar</b> 	22
Butter - Toast	
<b>In Olivenöl gedünstete Zucchini-Würfel</b> 	25
Asiatische Aromen   Mango   Zitronengras	
<b>Topinambur-Schaumsüppchen</b>	17
Trüffel - Brie de Meaux - Crostini	
<b>Schaumiges Muskatkürbis-Süppchen</b>	17
Crostini	
<b>Tomaten-Gemüse-Essenz</b> 	17
<b>Hausgemachte Raviolini</b>	27
Topfen - Spinatfüllung	
mit schwarzem Perigordtrüffel	pro Gramm 3

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Zarte Kohlrabi-Medaillons</b> 	45
buntes Gemüse   Kräuterbutter   Safranrisotto	
<b>Gebratener Seiden-Tofu</b> 	45
Japanisches Gemüse   Sojasauce   Basmatireis	
<b>Rassiges Thai-Gemüse-Curry</b> 	45
Basmatireis	
<b>Zehn verschiedene hausgemachte Früchtesorbets</b> 	22
in bunter Variation	
<b>Schokoladentraum</b>	17
halbgeschlagener Rahm	
<b>Crème Brûlée</b>	19
Vanilleeis   Passionsfrucht	
<b>Knusprige Apfel-Tarte</b>   40 min. Wartezeit   letzte Bestellung 13.45   21.45	25
Vanilleeis   Grand Marnier	
<b>Rohmilch-Käse von Jean-Luc Hadey</b>	14   26
Trauben   Chutneys   Birnenbrot	