

liebe gäste,

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant „marée“

Es freut mich überaus, Sie heute in eine andere Welt zu entführen ... sprich, unsere „Sonnenhof-Welt“. Lassen Sie sich verzaubern, durch die Magie dieses speziellen Ortes, gepaart mit unserer Gastfreundschaft und dem tiefgründigen Geschmack, all unserer mit liebe zubereiteten Gerichte.

Bei uns bekommt jedes Produkt seinen Platz ... es wird veredelt – nur sanft – aber doch mit Raffinesse. Aus diesem Grund verarbeiten wir nur die besten Produkte, wenn möglich aus unserer unmittelbaren Umgebung – saisonal und frisch. Dabei steht die Qualität der Rohprodukte immer an erster Stelle, und diese veredeln wir mit viel Leidenschaft und Freude.

Selbst bei den Fischen kennen wir keinen Kompromiss ... Schleppnetz-fang jeglicher Art ist für uns tabu. Wir stellen uns gegen das leerfischen der Weltmeere und das zerstören der Meeresböden und verwenden somit nur hochqualitativen Fisch aus nachhaltigem Fang oder aus der Aquakultur – wenn möglich natürlich auch aus der Region. Wir möchten einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten!

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

dear guests

Welcome to our restaurant "marée"

I am delighted to whisk you away into another world ... in other words, our "Sonnenhof World". Be enchanted by the magic of this special place, combined with our hospitality and the profound taste of all our dishes prepared with love.

Every product gets its place within us ... it will be refined – only gently – but yet with finesse. That's why we only process the best products, if possible from our immediate environment – seasonal and fresh. The quality of the raw materials is always top priority to us, and we refine those with great passion and joy.

When it comes to fishes we don't compromise ... Trawl nets of any kind are taboo for us. We oppose the emptying of the oceans and the destruction of the sea grounds and therefore we only use high-quality fish from sustainable fishing or from aquaculture – if possible of course also from the region. We want to make a contribution to a better world!

Thank you for your visit. Enjoy it to the fullest. Enjoy your meal!

If you have any allergies or intolerances, please don't hesitate to inform us about them.

Your Hubertus Real

Vorspeisen starters

gemischter salat CHF 19.–
apfel – nüsse – kräuter
MIXED SALAD
APPLE – NUTS – HERBS

bunter garten-kräutersalat * CHF 37.–
mit shii-take pilzen oder gänseleber oder tagesfisch
COLOURFUL GARDEN SALAD WITH HERBS
WITH ROASTED SHII TAKE MUSHROOMS OR GOOSE LIVER
OR FISH OF THE DAY

asiatisch marinierte thunfischwürfel (phl | nw-pazifik) * CHF 35.–
mangoragout – zitronengrasschaum
MARINATED TUNA CUBES “ASIAN STYLE” (PHL | NW-PACIFIC)
MANGO RAGOUT – LEMONGRASS FOAM

ceviche vom hamachi (it) CHF 36.–
stangensellerie – physalis – minze – radieschen-crostini
CEVICHE OF HAMACHI (IT)
STALK CELERY – PHYSALIS – MINT – RADISH CROSTINI

duett von der gänseleber (h)* CHF 39.–
allerlei vom rhabarber
DUET OF GOOSE LIVER (H)
ALL KINDS OF RHUBARB

vegetarisch vegetarian

bitte fragen sie nach unserer karte
please ask for our menu

* = unsere evergreens | our evergreens

suppen
zwischengerichte
soups
entremets

feinste mini-bouillabaisse *

CHF 35.–

sauce rouille – croûtons

FINEST MINI BOUILLABAISSE
SAUCE ROUILLE – CROÛTONS

zweierlei currysüppchen

CHF 29.–

thai – indisch

TWO KINDS OF CURRY SOUP
THAI – INDIAN

frische moreln

CHF 39.– / 59.–

frühlingszwiebeln – cognac – kartoffel-espuma

FRESH MORELS
SPRING ONIONS – COGNAC – POTATO ESPUMA

hausgemachte raviolini (ch)*

CHF 29.– / 46.–

kalbfleisch-spinatfüllung

HOMEMADE RAVIOLINI (CH)
VEAL-SPINACH STUFFING

* = unsere evergreens | our evergreens

fischgerichte fish specialities

filet vom jungen wolfsbarsch (e | aquak.) CHF 52.– / 65.–

frühlingsgemüse-pot au feu – basilikum

oliven-kartoffel-espuma

FILLET OF YOUNG SEA BASS (E | AQUACULTURE)

SPRING VEGETABLES POT AU FEU – BASIL

OLIVE-POTATO ESPUMA

medaillon vom eiswasser-saibling (isl | aquak.) CHF 49.– / 59.–

lauch-orangen-stew – mangokompott – schnittlauchkartoffeln

MEDALLION OF ICE WATER CHAR (ISL | AQUACULTURE)

LEEK-ORANGE STEW – MANGO COMPOTE – CHIVE POTATOES

zarter rochenflügel (f | atlantik) * CHF 49.– / 59.–

kapern – braune knoblauchbutter – knusper-brösel

kartoffelpüree

TENDER RAY WING (F | ATLANTIC)

CAPERS – BROWN GARLIC BUTTER – CRISPY BREADCRUMBS

MASHED POTATOES

knusprig gebratenes filet von der dorade (e | aquak.) CHF 49.– / 59.–

tomaten-zucchetti-gemüse – perlzwiebeln – leichte hummerbisque

basmatireis

CRISPY ROASTED GILTHEAD (E | AQUACULTURE)

TOMATO-ZUCCHINI VEGETABLES – PEARL ONIONS – LIGHT LOBSTER BISQUE

BASMATI RICE

* = unsere evergreens | our evergreens

fleischgerichte meat specialities

tournedos vom us-beef 120 GR. CHF 59.- /160 GR. CHF 69.-
oder

rosa gebratenes kalbsfilet (ch) 120 GR. CHF 59.- /160 GR. CHF 69.-
frische morcheln – frühlingszwiebeln – cognac-rahmsauce
hausgemachte nudeln

TOURNEDOS OF US BEEF

OR

MEDIUM ROASTED VEAL FILLET (CH)

FRESH MORELS – SPRING ONIONS – COGNAC-CREAM SAUCE

HOMEMADE NOODLES

karamellierte jungschwein-brust (wollschwein | ch)* CHF 49.- /59.-
oder

zart geschmortes rippenfleisch vom wagyu-beef (aus) CHF 52.- /69.-
grüenspargel – barbeque-tomaten – salsaverde – pastinaken espuma

GLACED BREAST OF YOUNG PORK FROM THE RHINE VALLEY* (CH)

OR

TENDER BRAISED RIBS MEAT OF WAGYU BEEF (AUS)

GREEN ASPARAGUS – BARBEQUE TOMATO – SALSA VERDE – PARSNIP ESPUMA

rosa gebratene lamm-medailleurs (sco) CHF 59.-
buntes ratatouille – oliventapanade – fruchtiges chutney
bärlauch-risotto

MEDIUM ROASTED LAMB MEDALLIONS (SCO)

COLOURFUL RATATOUILLE – OLIVE TAPANADE – FRUITY CHUTNEY

WILD GARLIC RISOTTO

das liechtensteinische veterinäramt bittet sie zu beachten, dass ausländisches fleisch hormone, antibiotika oder andere antimikrobielle leistungsförderer enthalten kann. alle nicht speziell gekennzeichneten lebensmittel inkl. eier und milchprodukte stammen aus liechtenstein und der schweiz. alle preise sind inkl. 7.7 % mwst. the veterinary office of liechtenstein requires us to mention that the meat from abroad could be produced with hormones, antibiotics or other anti microbial performance enhancers. all not specially marked dishes incl. eggs and milk products come from liechtenstein or switzerland. all prices incl. 7.7 % vat.

* = unsere evergreens | our evergreens

dessert

bunte variation CHF 25.–

unserer hausgemachten früchtesorbets

COLOURFUL SELECTION OF HOMEMADE FRUIT SORBETS

frühlings-symphonie CHF 21.–

rhabarber – erdbeere – ananas – ingwerespuma – rosa pfeffer

SPRING SYMPHONY

RHUBARB – STRAWBERRY – PINEAPPLE – GINGER ESPUMA – PINK PEPPER

crème brûlée wie in frankreich CHF 19.–

vanilleeis – passionsfruchtsauce

CRÈME BRÛLÉE LIKE IN FRANCE

VANILLA ICE CREAM – PASSION FRUIT SAUCE

halbflüssige schokoladenpraline CHF 21.–

zweierlei erdbeeren

SEMIFLUID CHOCOLATE PRALINE

TWO KINDS OF STRAWBERRY

geeistes mousse von dunkler schokolade CHF 19.–

„irish-coffee-style“

ICED MOUSSE FROM DARK CHOCOLATE

„IRISH-COFFEE-STYLE“

knusprige apfel-tarte (30 min.) CHF 25.–

vanilleeis – grand marnier

CRISPY APPLE TARTE (30 MIN.)

VANILLA ICE CREAM – GRAND MARNIER

letzte bestellung für die apfel-tarte um 13.45 uhr / 21.45 uhr

last order for the apple-cinnamon tarte 13:45 h / 21:45 h

* = unsere evergreens | our evergreens