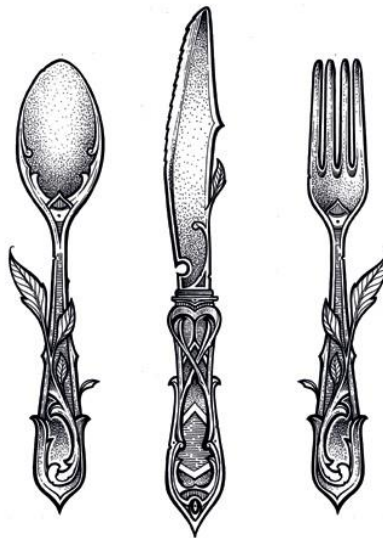


SPEISEKARTE





Name & Konzept «Scanaua»

Im Jahr 842 wird die heutige Gemeinde Schaan erstmals als Scana und als Scanaua erwähnt. Ab dem 13. Jahrhundert entstehen unter anderem die Schreibweise Schan, Shan, Schann und schliesslich Schaan. Das «Scanaua» steht für eine moderne Küche, welche auf traditionelle, saisonale sowie regionale Produkte, wie beispielsweise den Fisch aus dem Weisstannental oder den in Fläsch heranwachsenden Safran, setzt. Die Vielfalt der Liechtensteiner und nahegelegenen Schweizer Produkte ist die Basis dieser Karte.

Deklaration

Fleisch / Ospelt / Schweiz

Bianchi / Schweiz

Luma Beef / Schweiz

Brot / Wanger / Liechtenstein




Fisch / Forellenzucht Schwendi / Weisstannental, Schweiz

Gemüse / Ecco Jäger / Schweiz





Apéro

Scanaua Plättli mit einer wechselnden Auswahl an Fleisch und Käse und hausgemachten Mixed Pickles	20
 Süsskartoffel Pommes frites mit Knoblauch und Kräutern	12
Bruschetta mit Pilzen und Mascarpone	10
 Bruschetta mit Randen, Birnen und karamellisierten Nüssen	9
 Ribelmaischips mit zweierlei Dips	9
Wagyu Meatballs aus Sevelen mit Birnenchutney	3 Stück 9 6 Stück 17





Vorspeisen

Rindstatar 70g

mit Kürbis-Mayonnaise, Belper Knolle, Dijon-Senf, Kapern
und Brioche Toast

70g 24

140g 35

Grüner Marktsalat


mit Croûtons und Scanaua Dressing

8

Nüsslisalat

wia mas kennt / mit Ei und gebratenem Speck

13 / 18

 **usem Wald** / mit gebratenen Steinpilzen

16 / 21

usem Fluss / mit geräucher Forelle aus dem Weisstannental

16 / 21

mit Croûtons und Scanaua Dressing

Bündner Rieslingsuppe

mit Crème Fraîche

11

Tagessuppe

9





Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäggli

mit hausgemachtem Portweinjus, Rotkraut und Marroni **47**

Rehrückenentrecôte

mit hausgemachtem Portweinjus, Rotkraut und Marroni **49**

Salamankerl von LUMA BEEF

Bratwurst vom Pata Negra Schwein mit Herbstgemüse **24**

Scanaua Rinds Burger 150g

im Rotkabis-Brioche-Bun mit Birnenchutney, Nüsslisalat
und mit Raclettekäse überbacken **23**



Green Mountain Burger

im Kornbrot mit Kürbis-Mayonnaise, Rotkabissalat und mit Käse überbacken **20**

Beilagen

Der beliebte Klassiker / Safranrisotto **8**

Saisonal / Waldpilzrisotto **7**

Herbstbeilage / Hausgemachte Quarkpizokel **7**

Am Besten zum Burger / Süsskartoffel Pommes frites **7**

Pommes **7**


Salat **6**





Bündner Quarkpizokel mit Kürbis, Wirsing, Steinpilzen und Käse 28
mit Trockenfleisch 31

Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental
mit Weissweinsauce, Safranrisotto und Gemüsechips 34

 **Gebackener Kürbis**
mit Rollgerste, Kürbispüree und Chimichurri 25



Vegan

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter / Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Instagram @scanaua9494
www.scanaua.li



Desserts

Lavendel-Panna Cotta

mit Mandarinen **11**

Crème brûlée

mit karamellisierten Marroni **12**

Eisbar Glace

gem. Tagesangebot **6**

