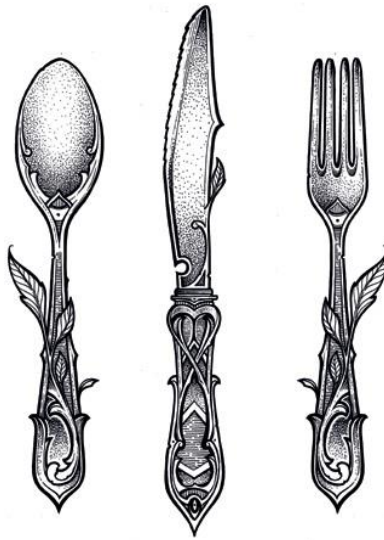


SPEISEKARTE





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






Vegan

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



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



Vegan

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



Vorspeisen

Rindstatar 70g

mit Kräuter-Mayonnaise, Belper Knolle, Dijon-Senf, Kapern **70g 24**
und Brioche Toast **140g 35**



Grüner Marktsalat

mit Ziegenfrischkäse, Honig, Nüssen
und Scanaua Dressing **11**

Nüsslisalat

wia mas kennt / mit Ei und gebratenem Speck **13**



usem Wald / mit gebratenen Kräuterseitlingen **15**

usem Fluss / mit geräucherter Forelle aus dem Weisstannental **16**

mit Croûtons

und Scanaua Dressing

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl **11**

Tagessuppe

9



Vegan

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



Hauptgänge

Geschmorter Kalbsbraten

mit hausgemachtem Portweinjus und Wintergemüse **29**

Gebratenes Rindsfilet 160g

mit hausgemachtem Portweinjus und Wintergemüse **44**

Crispy Chicken Burger

im Rotkabis-Brioche-Bun mit Spicy-Mayo und Salat **21**

Scanaua Rinds Burger 150g

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



Green Mountain Burger

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

Beilagen

Der beliebte Klassiker / Safranrisotto **9**

Saisonal / Bramata **6**

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

Pommes frites **7**

Salat **6**



Vegan

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



Scanaua Käsespätzli

mit Apfelmus und Röstzwiebeln

26

Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental

mit Weissweinsauce, Safranrisotto und Gemüsechips

34



Linsen Gemüsecurry

mit Naan-Brot, Koriander 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

Zimt-Panna Cotta

mit Apfelkompott

11

Crème brûlée

mit Orangenfilets

12

Eisbar Glace

gem. Tagesangebot

6



Vegan

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter / Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Instagram @scanau9494
www.scanau.li