



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER SEVEN HEAVENS SKYLOUNGE WELCOME TO THE SEVEN HEAVENS SKYLOUNGE

«GENUSS FÜR DIE SEELE»

Unserem Leitfaden folgend wird Genuss in der Seven Heavens Skylounge zelebriert und dies in verschiedenen Formen und Aspekten. Mit unserem urbanen und doch modernen Restaurant und dem traumhaften Blick in die Liechtensteiner sowie Schweizer Berge bieten wir Ihnen ein Esserlebnis auf höchstem Niveau.

Unser Küchenchef Stanislav Samko begeistert Sie mit kulinarischen Schmankerln und international inspirierten Köstlichkeiten. Dabei wird grössten Wert auf regional hochwertige Produkte und saisonale Gegebenheiten gelegt.

Schauen Sie sich in Ruhe auf unserer Speise- und Getränkekarte um. Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Genussreiche Stunden in unserer Seven Heavens Skylounge wünscht Ihnen

Stanislav Samko
und das Seven Heavens Skylounge - Team



KALTE VORSPEISEN

Beef Tatar Waldpilz – Salat / Wachtel Ei / Butter / Diverses Gebäck	Klein (100 gr.) 25,00 Gross (150 gr.) 32,00
Buratta Variation von der Tomate / Basilikum – Espuma / Bruschetta	24,00
Sommerlicher Salat Genuss Gezupfte Salate / Spinat / Mozzarelline / Oliven / Gurke / Melone / Basilikum / Zitrus Essig	21,00

SUPPEN

Tomaten Essenz Basilikum Klösschen	15,00
Karotten – Ingwer Süsspchen Mandel Joghurt / Orangen Filets	14,00

WARME VORSPEISEN

Räucher Forelle Cappelletti Mangold / Brennesel Schaum	26,00
Kartoffel - Lavendel Gnocchi Ragout von Spanferkelbäckchen / Rosmarin Schaum	28,00
Risottino Eierschwamerl / Garten Kresse	24,00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



HAUPTSPEISEN

Lammentrecote Black Tiger Crevetten / Süsskartoffel Wedges / Thai Spargel / Thymian – Honig Jus / Hummerbutter Schaum	48,00
Duett von Kalb Kalbrücken - Parmesan Kruste / Geschmorte Kalbshaxe – Raviolo / Sellerie Mousseline / Gemüse der Saison / Portwein Jus	52,00
Tagliata von Rind Rucola – Cherry Tomaten – Pinienkerne -Balsamico / Parmesan Spännen / Rosmarin Jus / Pont – Neuf Kartoffel	49,00
Tranche vom Schwertfisch Filet – Bergkräuter Mantel Gemüse der Saison / Safran Jus / Kartoffel - Rosmarin Chips	46,00
Gemüse *Grünes* Curry Zitronengras – Couscous	37,00

DESSERTS

Leicht Geliertes Hollunder - Champagner Süsspchen Waldbeeren / Joghurt Glace	14,00
Schokoladen Kuchen Chantilly Cream	15,00
Yuzu Cream Brülle Flammbierte Pfirsich	15,00
Raffaello Pralinen Sauerkirschen – Schokolade	14,00
Käsevariation Diverse Chutneys / Früchte Brötli	24,00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



Lieferanten

Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Für die Kreationen unserer Speisekarte dürfen wir auf die Unterstützung

Fleisch:

Ospelt Metzgerei | Traitafina

Fisch:

G. Bianchi

Käse:

Bangshof Ruggell | Saviva

Eier:

Bangshof Ruggell

Brot:

Bäckerei Romer's

Gemüse & Früchte:

Kesseli

Transgourmet

Allergene im Überblick:

- Gluten
- Krebstiere
- Eier von Geflügel
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch von Säugetieren
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere

Herkunftsdeklaration

Rind: Schweiz, Irland, Argentinien, Uruguay, Paraguay, Poland
 Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz, Deutschland, Italien, Poland / Lamm: Australien, Irland
 Geflügel: Schweiz, Frankreich, Ungarn / Wild: Deutschland, New Zealand, Poland
 Wolfbarsch: Griechenland / Black Tiger Garnelen: Vietnam / Thunfisch: Philippinen /
 Lachs: Schottland, Norwegen

Über Zutaten in anderen Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.