

## Filmvorführungen im Walsermuseum

Vorführungen jeweils um 17.00 Uhr

### 25.10.2020: **Diräkt us... Triesenberg**

Die Ortschaft für die TV-Sendung «Diräkt us» wurde am Mittag erkoren und am Abend wurde live gesendet. Am 8. Mai 1981 fiel die Wahl auf Triesenberg. Fast 40 Jahre später diese Sendung nochmals zu sehen, ist ein wahres Vergnügen. Gleich anschliessend folgt die Dokumentation «Fürstentum Liechtenstein» anlässlich des 50. Regierungsjubiläums S. D. Fürst Franz Josef II.  
*Gesamtdauer 45 Minuten*

22.11.2020: Zeitzeugen Liechtensteins – Baron Eduard von Falz-Fein. «Quick» war Sportler und touristischer Pionier in Liechtenstein.

9. Oktober bis 22. November 2020

# Triesenberger Wochen



## Schpiis-Chaarta

[ Speisekarte ]



Rotenbodenstrasse 3 · 9497 Triesenberg  
T +423 262 19 17 · F +423 262 19 14  
guflina@gmx.net · www.guflina.li

**RESTAURANT  
EDELWEISS**

Bergstrasse 5 · 9497 Triesenberg  
T +423 262 19 04  
info@restaurant-edelweiss.li  
www.restaurant-edelweiss.li



Schlossstrasse 3 · 9497 Triesenberg  
T +423 237 79 79 · F +423 237 79 78  
info@hotelkulm.li · www.hotelkulm.li



Landstrasse 10 · 9497 Triesenberg  
T +423 268 39 33 · F +423 268 10 86  
info@kainer.li · www.kainer.li

TRIESENBERG MALBUN STEG  
**T**URISMUS



---

## Gäarschtasuppa

Gerstensuppe 10.50

---

## Chürbsasuppa

Kürbissuppe 10.50

---

## Schwartamaga

Schwartenmagen nach Art des Hauses 18.50

---

## Chuttla mid Häädöpfli

Kutteln an einer Weissweinsauce mit Kartoffeln 16.50

---

## Chrudchnöpfli

Sauerkrautspätzli 17.50

---

## Chäas-Chnöpfli

Käsespätzli 18.50

---

## Sämmlribl

Gerösteter Hartweizengriess 12.00

---

## Öpfl- oder Holdermuas

Apfel- oder Holundermus 5.00

---

## Sulzbrata mid Häädöpfelstock und Rootchrud

Braten von eingesulztem Schweinefleisch,  
Kartoffelstock und Rotkraut 27.50

---

---

## Puurawurst mid Häädöpfelsalat oder Suurchruud

Bauernwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut 14.50

---

## Bäärgertäller (Suurchruud, Gräggt, Häädöpfli)

Triesenbergerteller  
(Sauerkraut, geräuchertes Schweinefleisch, Kartoffeln) 26.50

---

## Wildalertäller

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeeren 29.50

---

## Holderwiibertäller

Hirschschnitzel an Holundersauce mit Spätzli, Rotkraut 34.00

---

## Äplerröoshti mid Ei

Rösti mit Speck und Zwiebeln,  
mit Käse überbacken und Spiegelei 18.50

---

## Öpflchüachli mid Vanillsoos

Apfelkrapfen in Vanillesauce  
Hauptgang 13.50  
Dessert 10.50

---

## Bäärger Süass-Moscht

Triesenberger Süss-Moscht 3 dl. 4.00

---

Alle Preise in CHF (inkl. MWST).