

Werte Gäste

Wir freuen uns Sie in unserer Weinstube begrüßen zu dürfen.

Das Haus mit Herz, geführt mit Leidenschaft. In freundlicher Atmosphäre Köstlichkeiten aus Küche und Keller geniessen. Im familiären Hotel entspannen oder erfolgreich Seminare abhalten. Das gesamte Angebot unter einem Dach, an zentraler Lage Liechtensteins.

Zum Auftakt einen Drink an der gemütlichen Bar. Bei Kerzenlicht ein exquisites Menu mit allen Sinnen geniessen. Oder lieber etwas bekanntes für den kleinen Hunger? Die Küche erfüllt all Ihre Wünsche: Von unseren Fonduespezialitäten bis zum gediegenen Diner für grössere Gesellschaften. Natürlich mit erlesenen Weinen aus dem reichhaltigen, hauseigenen Angebot.

Alle Gerichte werden von unserem Küchenchef Ernst Schmid und Sous-Chef Florian Kranz frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, stammen sämtliche Fleischwaren ausschliesslich aus Liechtenstein und der Schweiz. Die Freilandeier beziehen wir vom Geflügelhof Schierscher in Schaan und die Milchprodukte vom Liechtensteiner Milchhof ebenfalls in Schaan.

Unsere Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Sind Sie mit uns zufrieden, empfehlen Sie uns bitte weiter.

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Abend.

Familie Schächle und Team

Salate

Bunter Blattsalat italienisches oder französisches Dressing	8.00
Nüsslisalat, sautierte Pfifferlinge Himbeerdressing, Parmesanhobel, Pinienkerne	16.50
Nüsslisalat, sautierte Pfifferlinge Himbeerdressing, Parmesanhobel, Pinienkerne gebratene Kalbsleberwürfel	24.00

Suppen

Consommé Wurzelgemüse, Kaspressknödel	10.00
--	-------

Vorspeisen

Backhendl Kartoffel- Nüsslisalat, gebratene Kürbiskerne	17.00
Beefsteak Tatar Salatgarnitur, Toast, Butter	25.00

Vegetarische Hauptspeisen

Tagliatelle Pfifferlinge, Kräuter, Parmesanhobel	26.00
Mediterrane Gemüsepfanne Basilikumpesto, überbacken mit Taleggio	28.00

Fleisch Hauptspeisen

Dry aged Schweinskotelette Swiss Grand Cru hausgemachte Kräuterbutter, Koriander- Chili Dip Kartoffelspalten, Grillgemüse, Maiskolben	300 g	48.00
Rinder Filet „Sommer“ Swiss Gourmet Beef hausgemachte Kräuterbutter, Koriander- Chili Dip Kartoffelspalten, Grillgemüse, Maiskolben	Ladies Cut 120g 200g	37.00 53.00
Rinder Filet „Classic“ Swiss Gourmet Beef Parmesankruste, Schalotten- Rotweinjus junges Gemüse, getrüffelte Kartoffelbirne	Ladies Cut 120g 200g	39.00 56.00



Beefsteak Tatar Salatgarnitur, Toast, Butter	35.00
Backhendl Kartoffel- Nüsslisalat, gebratene Kürbiskerne	23.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	24.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	34.00

Fisch Hauptspeisen

Im Ganzen gebratene Seezunge mediterranes Grillgemüse, Aromakartoffeln	45.00
---	-------

Unsere Fonduespezialitäten servieren wir
über die Sommermonate nur auf
Vorbestellung.

Dessert

Kleiner Abschluss Espresso & Schoko Brownie	8.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern marinierte Erdbeeren	14.00
Käsedessert verschiedene Käse und Chutney	15.50

Eis

Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	12.00
Coupe Dänemark Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Rahm	11.50
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12.00
Bananen Split Bananen, Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm	12.50
Gerührter Wiener Eiskaffee	11.50
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	11.00
Frischer Fruchtsalat 1 Kugel Eis nach Wahl	12.50
Kugel Eis Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4.00
Kugel Sorbet Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.00