

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 Küchenteam Patrick Raid und Jürgen Wolff frisch und schonend für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir ausschliesslich Premium Fleisch aus der Schweiz. Bei dieser garantierten Qualität der Extraklasse ist die Fütterung von jeglichen Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln verboten. Das Tierwohl und die Einzeltierrückverfolgbarkeit stehen im Mittelpunkt. Zudem verursacht in der Schweiz produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

Eier vom Geflügelhof Schierscher in Schaan, Milchprodukte vom Bauernhof Telser in Balzers, verschiedene Bio Agrar Produkte der Feldfreunde Liechtenstein, Früchte und Gemüse von verschiedenen Bauern im Rheintal, Brot aus der Bäckerei Georg in Eschen, Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Demmel in Schaan usw. gehören zu unserem Standardangebot aus der Region.

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Aufenthalt.

Familie Schächle und Team



Apéritiv

Vive on – Premium Guglhof Wermuth, Tonic, Orange, Rosmarin	13.5
Le Cassis – Bio Organic Vodka Guglhof, Crème de Cassis, Limettensaft	14
Pink Wink – Grapefruitlikör, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit	14
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange	16
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Tonic	11
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin	13.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.8

Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Frizzante Rosé, Christoph Salzl (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	9
	Pét Nat (Pétillant naturel), Fred Loimer  (unfiltriert, Quitte, Birne, Heublume, knackige Säure)	9
	Prosecco di Valdobbiadene, Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Zitrus)	8.5
Weiss	Muskateller trocken, Gerhard Kracher (Holunderblüten, frische Trauben, erfrischende Zitrusnote)	6
	Grüner Veltliner “Kammern”, Johannes Hirsch  (Feigenblatt, Melisse, saftiger Apfel, feinwürziges Finish)	8
	Weissburgunder, Christoph Neumeister  (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)	8.5
	Chardonnay Selection, Weingut Juris (reife Birne, etwas Banane und Mango, Steinobst, leichte Holzwürze)	9.5
Rosé	Rosé Cuvée Gerhard Markowitsch (intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	7.5
Rot	Vernatsch, Kellerei Giralan (Weichseln, rote Herzkirschen, zartblumig, mild)	6
	Zweigelt “Leithakalk”, Andi Kollwentz (reife Zwetschken, eingekochte Waldbeeren, facettenreich)	8.5
	Cabernet Sauvignon, Rotweingut Prickler (Cassis, Heidelbeeren, weiche Tannine, kraftvoll mit Charme)	10
	St. Laurent, René Pöckl (Brombeeren, Holunder, Kräuterwürze, Veilchen, dichte Struktur)	9
Edelsüss	Red Roses Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Mandarinen, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 11

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Kürbissuppe, Kernöl, Kerne, hausgemachtes Chutney	13.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Herbstliche Blattsalate geräucherte Entenbrust, Walnüsse, Apfel, hausgemachtes Kürbischutney <i>Weinempfehlung: Frizzante Rosé Salz</i>	15
Lauwarmer Ziegenkäse Bittersalatbouquet, hausgemachtes Feigenchutney <i>Weinempfehlung: Muskateller trocken Kracher</i>	19
Swiss Lachs Tatar Stangensellerie, rote Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Toast <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch</i>	22
Jakobsmuschel gebraten Belugalinsen <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>	23
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Kollwenz</i>	28

Aus dem Wasser

Schweizer Lachs aus dem Miso Wermuthschaum, Blattspinat, Petersilienkartoffeln <i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>	41
Hausgemachte schwarze Spaghettini Jakobsmuscheln, Tomaten, Chili, Knoblauch, Safran, Weisswein <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	34

Wild aus österreichischer Jagd

Wildgeschnetztes Rotes Thaicurry, Koriander, Gemüsestreifen, Basmatireis	37
Rehschnitzel in Kürbiskernkruste Preiselbeerjus, Rahmwirsing, Liechtensteiner Riebelknödel, Maroni	45
Rosa gebratenes Hirschfilet Zwetschkenjus, Paunzen, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Granatapfel	47
Ausgelöster Rehrücken zartrosa gebraten Preiselbeerjus, Paunzen, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni <i>ab 2 Personen nur auf Vorbestellung</i>	65 / Pers

zu unseren Wildgerichten empfehlen wir den St. Laurent von René Pöckl.

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Pommes oder Kartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schwein Kalb	28 42
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Kollwentz</i>		38
Swiss Prime Rinder Filetsteak Rotweinjus, Saisongemüse, Polenta- Parmesanstrudel <i>Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler</i>	Ladies Cut 120g 200g	49 62

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis- Feta Maultaschen Rosenkohl, Apfel, Röstzwiebeln <i>Weinempfehlung: Zweigelt Kollwentz</i>		30
Herbstlicher Pie Kartoffeln, Gemüse, Liechtensteiner Gelberbsen, Filoteig, Sesam <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>		29
Fleischloses Herbstallerlei Paunzen, Riebelknödel, Rotkraut. Rahmwirsing, Rosenkohl, Maroni <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>		30

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, Brotwürfel
aus der Käserei d'Echarlens, Fribourg

33 / Pers

Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)

Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat, Früchte

45 / Pers

Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)
marinierte Rinder- und Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat, Früchte

57 / Pers

Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)

Dessert

Maroni- Gin Mousse, Zwetschkenröster, Meringue	15
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	15.5
Coupe Nesselrode, Amarenakirsche	13.5
Gerührter Wiener Eiskaffee	13.5
Coupe Dänemark	13.5
Bananen Split	14
Nuss- Caramelbecher	13.5
Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis	14
Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	8.5
Espresso Martini – After Diner Cocktail	16
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel	4.5
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.5
Käse	16.5

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Beerenauslese	5cl	11
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	66
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89