

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 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, 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.

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

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Aufenthalt.

Familie Schächle und Team

Apéritiv

Frizzante Rosé Salzl	9
Pét Nat Fred Loimer	9
Vive – Wermuth, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Rosmarin, Eis	
mit Premium Wermuth Guglhof	13
mit Si-off Wermuth Studer alkoholfrei	13
Sloe Gin Alpin – Schlehendorn Gin Guglhof, Limettensaft, Fever Tree Indian Tonic	13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Fever Tree Indian Tonic, Eis	10
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.8

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13
Pikante Pastinaken- Kokossuppe (vegan)	14
Italienische Meeressuppe mit Knoblauchbrot	26

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Ziegenkäse- Birnenquiche Winterliches Salatbouquet <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Leberl (Paprika, Holunder, Cassis)</i>	23
Hausgemachte Spaghetti Marinara Safran, Weisswein <i>Weinempfehlung: Rosé Salzl (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>	22
Hausgemachte Tortellini Panna Ricotta- Spinatfüllung, Rahm, Trüffel, Parmesan <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieneringer (Steinobst, pfeffrig, guter Trinkfluss)</i>	23
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Pöckl (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	29

Fleisch

Wiener Schnitzel	Schwein	27
Pommes oder Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	39
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieninger (Steinobst, pfeffrig, der Klassiker für Wiener!)</i>		
Beefsteak Tatar (150g)		
Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche		39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Fischer (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	49
Trüffelsauce, Polenta Soufflé, buntes Gemüse	200g	62
<i>Weinempfehlung: Vin Anton (dunkle Beeren, Zwetschken, Nougat, Röstaromen)</i>		
Gebratene Swiss Pouletbrust		
Rotwein- Schalottensauce, Champignons, Basmatireis, buntes Gemüse		36
<i>Weinempfehlung: Vernatsch Girlan (rote Kirschen, zartblumig, mild)</i>		
Magerer Rindsgulasch		
Serviettenknödel		31
<i>Bierempfehlung: unser Stiegl Goldbräu (goldgelb, feinmalzig, gehaltvoll)</i>		
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Kollwentz (reife Zwetschken, würzige Tannine, dunkle Waldbeeren)</i>		

Fisch und Meeresfrüchte aus Italien

Miesmuscheln		
Tomaten- Weissweinsud, Brot		26
<i>Weinempfehlung: Manhart Loimer (gelbe Kernobstfrüchte, leichte Exotik)</i>		
Forellenfilet		
Petersilienkartoffeln, Rahmspinat		38
<i>Weinempfehlung: Riesling Urgestein Nigl (weisser Pfirsich, mineralisch und glasklar)</i>		
Hausgemachte Spaghetti Marinara		
Safran, Weisswein		29
<i>Weinempfehlung: Rosé Salzl (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Tortellini Panna Ricotta- Spinatfüllung, Rahm, Trüffel, Parmesan <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieninger (Steinobst, pfeffrig, guter Trinkfluss)</i>	31
Gebratene Getreidelaibchen auf geschmortem Wurzelgemüse <i>Weinempfehlung: Manhart Loimer (gelbe Kernobstfrüchte, leichte Exotik)</i>	29

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, dazu Brotwürfel aus der Käserei d'Echarlens, Fribourg <i>Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)</i>	33 / Pers
---	-----------

Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat <i>Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)</i>	45 / Pers
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat <i>Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)</i>	55 / Pers