

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, französisches oder Verjus Dressing	8.00
Herbstliche Blattsalate Verjusdressing, gebackene Kalbsmilken und Garnelen	22.00

Suppen

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

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschfilet Parmesan- Kürbissalat, frische Feige, hausgemachtes Brioche	22.00
Knödel- Rettich Carpaccio Reh- und Hirschschinken, Pfifferlinge, Linsensalat	19.00
Beefsteak Tatar Salatgarnitur, Parmesanbrioche	25.00
Gefüllte Avocado mariniert mit Mango und Charentais Melone Koriander, Chili	18.00
Topinamburmousseline gebratene Kalbsmilken, frische Flusskrebse	24.00

Vegetarische Hauptspeisen

Hausgemachte Kürbisravioli in Salbeibutter, Parmesanhobel	26.00
Kässpätzle Apfelmus	25.00

Fleisch Hauptspeisen

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	24.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	34.00
Kalbsleber, Madeirajus Rösti, Gemüse	32.00
Topinamburmousseline gebackene Kalbsmilken, frische Flusskrebse	36.00
Beefsteak Tatar Salatgarnitur, Parmesanbrioche	35.00
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte Speckbohnen, Butterspätzle	38.00
Rinder Filet „Classic“ Swiss Gourmet Beef Parmesankruste, Schalotten- Rotweinjus junges Gemüse, getrüffeltes Kartoffelbirne	Ladies Cut 120g 39.00 200g 56.00

Fisch Hauptspeisen

Im Ganzen gebratene Seezunge Aromakartoffeln, Saisongemüse	45.00
---	-------

Bio Käsefondue ab 2 Personen

Vom Käser Frédéric Pasquier aus Fribourg
Moitié-Moitié Käsemischung aus reifem Gruyère und Vacherin Fribourgeois

Käsefondue Klassik Brotwürfel	pro Pers 26.00
Käsefondue Kräuter Brotwürfel	pro Pers 27.00
Käsefondue Bier Kartoffeln	pro Pers 27.00

Fleischfondue ab 2 Personen

Fondue Chef (Rindsbouillonsud) marinierter Schweinsrücken, Pouletbrust hausgemachte kalte Dipsaucen, Brot	pro Pers 35.00
Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) mariniertes Schweinsfilet hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	pro Pers 45.00
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinder- und Kalbshuft hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	pro Pers 49.00

Fischfondue ab 2 Personen

Fondue Tempura (Courtbouillonsud) Zerlei Fischfilets, Riesengarnelen hausgemachte kalte Dipsaucen Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	pro Pers 47.00
---	----------------

Dessert

Kleiner Abschluss Espresso & Schoko Brownie	8.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Kirschragout	14.00
Käsedessert verschiedene Käse und Chutney	15.50
Kaiserschmarrn Apfelmus (kleine Wartezeit)	14.00

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