

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 Daniel Mayer 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 French- oder Verjus Dressing	8.00
Winterliche Blattsalate süss- saurer Kürbis	10.00
Bittersalate gebratene Pilze, Himbeerdressing	14.00

Suppen

Rinderbouillon Wurzelgemüse, Pilzknödel	10.00
Maronischaumsuppe Hirschrohschinken	12.00

Vorspeisen

Blätterteigpastetchen sautiertes Wild, Preiselbeeren, Pilze, Maroni	17.00
Beefsteak Tatar	Vorspeise (100g) 25.00
Salatgarnitur, Toast, Butter	Hauptspeise (150g) 35.00

Vegetarisch

Rollgersten Risotto Kürbis, Bergkäse, Maroni	28.00
Blaukrautstrudel Stampfkartoffeln, Maronischäum	26.00

Fleischgerichte

Wildragout, Rotwein- Preiselbeersauce Blaukraut, Serviettenknödel	29.00
Spiess vom Schweinsfilet und Hühnerbrust BBQ-Sauce, Pommes frites	33.00
Schweinsbraten Bockbierjus, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln	28.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	23.50
Kalbsleber geschneuzelt, Apfel- Senfsauce Röstinchen, Buntes Gemüse	29.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	34.00
Rinderfiletstreifen, grüne Pfeffersauce Kroketten, winterliches Gemüse	45.00
Rinderfiletsteak kräftiger Rotweinjus, Kartoffel- Gemüsesockel	Ladies Cut 120g 34.00 200g 49.00
Rosa gebratene Entenbrust, Orangensauce Stampfkartoffeln, Blaukraut	35.00

Aus dem Meer

Lachs Steak vom Grill Kürbis- Gerstenrisotto, buntes Gemüse	36.00
Gebratenes Zanderfilet Salzkartoffeln, Rahmsauerkraut	33.00

Käsefondue ab 2 Personen

Hausmischung aus Appenzeller, Vacherin und Gruyère

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

Fleischfondue ab 2 Personen

Fondue Chef (Rindsbouillonsud) marinierter Schweinsrücken, Pouletbrust 3 hausgemachte kalte Dipsaucen, frisches Baguette	35.00
Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) mariniertes Schweinsfilet 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	45.00
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinder- und Kalbshuft 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	49.00
Winterfondue (Rotweinsud) marinierte Rinderhuft, Ente, und Wild 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, Morchelsauce Kroketten, Knödel, Blaukraut	58.00

Fischfondue ab 2 Personen

Fondue Tempura (Courtbouillonsud) marinierter Fischfilets, Riesengarnelen 3 hausgemachte kalte Dipsaucen Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	47.00
--	-------

Dessert

Kleiner Abschluss Espresso & Schokobrownie	8.50
Toblerone Mousse Caramel Sauce	13.50
Topfenknödel Brombeerragout	12.50
Maroni Cupcake	12.50
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	3.50
Kugel Sorbet Zitrone, Himbeer, Cassis	3.50