

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 Patrick Raid und Sous-Chefin Elena Ospelt frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir ausschliesslich Premium Fleisch aus Liechtenstein und 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 Liechtenstein oder der Schweiz produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

Eier vom Geflügelhof Schierscher in Schaan, Käse und Milchprodukte vom Milchhof in Schaan, 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

Stiegl Paracelsus Bio Zwickel naturtrüb vom Fass	4.9
Zweigelt Rosé Sekt Weingut Salzl	9
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene	12
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic Water	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	12
Herbstliche Gemüsecrèmesuppe Kokosmilch	12

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Marinierter Nüsslisalat Datteln im Speckmantel, Apfel, Nüsse	17
Hausgemachte Tagliatelle Garnelen, Kürbis, Chili <i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Markus Huber</i>	18
Beefsteak Tatar 100g Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Weinempfehlung: der nach roten Beeren duftende St. Laurent von Juris</i>	26
Carpaccio vom Hirschfilet Kürbis, Parmesan, Ruccola <i>Weinempfehlung: der würzige, dunkelbeerige Blaufränkisch von Joe Tesch</i>	24

HauptspeisenFisch

Loup de mer Ligurische Art
Steinpilze, Schwarze Oliven, Tomaten, Kartoffeln 39
dazu passt der elegante Chardonnay von Andi Kollwenz

Hausgemachte Tagliatelle
Garnelen, Kürbis, Chili 28
Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Markus Huber

Hauptspeisen Fleisch

Beefsteak Tatar 150g
Wachtelai, Salatgarnitur, Parmesanbrioche 35
Weinempfehlung: der nach roten Beeren duftende St. Laurent von Juris

Wiener Schnitzel Schwein 26
Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney Kalb 37
Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner Karl Fritsch

Kalbsschnitzel natur gebraten
Steinpilz- Kürbisglace, Marktgemüse, hausgemachte Tagliatelle 39
Weinempfehlung: der facettenreiche, rotbeerige Rosé von Andi Kollwenz

Rinder Filetsteak Ladies Cut 120g 45
kräftiger Rotweinjus, getrüffelte Pommes, Parmesanspäne 200g 57
Weinempfehlung: die kräftige, dunkle, tanninreiche Cuvée Rosso e nero René Pöckl

Hauptspeisen Vegetarisch

Bunte Gemüsevariation
Pochiertes Ei, Kartoffeln 28
Dazu einen spritzigen Rosé Sekt von Josef Salzl

Käsknöpfe
Röstzwiebeln, Kartoffelsalat, Apfelmus 27
Dazu einen frischen, spielerischen, säurebetonten Riesling von Markus Huber

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers) 29 / Pers
Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 45 / Pers
Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)
marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 55 / Pers
Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)

Fondue Tempura (Courtbouillonsud)
Fischfilets nach Angebot, Riesengarnelen, kalte Dipsaucen,
Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse 49 / Pers
Weinempfehlung: der gelbfruchtige, Chardonnay Select Wieninger (nur flaschenweise)