

# 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 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, 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 Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin, Eis	13
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange, Eis	14
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic, Eis	9.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.6

## Suppen

Kaspressknödelsuppe	13
Gelbe Paprikaschaumsuppe	13

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Italienisches Tomaten Tatar gebratene Auberginen und Zucchini, geröstetes Brot <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller Lackner-Tinnacher (Traubig, Litschi, etwas Cassis)</i>	23
Hausgemachte Penne Genovese Kartoffeln, Bohnen, Pesto <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Schmelz (Paprika, Holunder, Cassis)</i>	19
Pikanter Rindfleischsalat Chili, Koriander, Erdnüsse, Sesamöl <i>Weinempfehlung: Neuburger Freyheit Heinrich (Wiesenkräuter, belebende Frische, Grapefruit)</i>	22
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>	25
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Fischer (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	29

## Fleisch

Pikanter Rindfleischsalat Chili, Koriander, Erdnüsse, Sesamöl <i>Weinempfehlung: Neuburger Freyheit Heinrich (Wiesenkräuter, belebende Frische, Grapefruit)</i>	29
Beefsteak Tatar (150g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Fischer (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	39
Gebratene Swiss Pouletbrust leichte Zitronen- Kapern Sauce, hausgemachte Tagliatelle, mediterranes Gemüse <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwenz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>	34
Wiener Schnitzel Pommes oder Frühkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Fritsch (pfeffrig, fruchtig, der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schwein 27 Kalb 39
Kalbspillard auf Rucola Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft <i>Weinempfehlung: Small Hill Hillinger (rund, weich, reife rote Beeren)</i>	42
Rinder Filetsteak Café de Paris Pommes, mediterranes Gemüse <i>Weinempfehlung: Redmont Markowitsch (dunkle Beeren, Zwetschken, Nougat, Röstaromen)</i>	Ladies Cut 120g 49 200g 62

## Fisch

Seezunge vom Grill leichte Weisswein- Buttersauce mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln <i>Weinempfehlung: Neuburger Freyheit Heinrich (Wiesenkräuter, belebende Frische, Grapefruit)</i>	48
--	----

## Hausgemachte Pasta

Penne Genovese Kartoffeln, Bohnen, Pesto <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Schmelz (Paprika, Holunder, Cassis)</i>	27
Spaghetti alle Vongole <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller Lackner-Tinnacher (Traubig, Litschi, etwas Cassis)</i>	29

## Bowl

Couscous, Avocado, Rotkraut, Mango Granatapfelkerne, Gurke, Tomate, Rucola Joghurtdip mit Zitrone Olivenöl und Minze <i>Weinempfehlung: Pét Nat Loimer (feines Mousseux, Pfirsich, Zitronen)</i>	mit Falafel mit Pouletbrust 180g	28 33
---	-------------------------------------	----------

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung