

# 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 und schonend 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.

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Aufenthalt.

Familie Schächle und Team



## Apéritiv

Vive on – Premium Guglhof Wermuth, Tonic, Orange, Rosmarin	13
Sloe Gin Alpin – Schlehdorn Gin Guglhof, Limettensaft, Tonic	13
KoShin – Holunderblütenlikör, Verjus, Zitrone, Gurkenlimonade	13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Tonic	10
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin	13
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.8

## Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Brut Rosé Juris (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	10
	Pét Nat (Pétillant naturel) Fred Loimer  (unfiltriert, Quitte, Birne, Heublume, knackige Säure)	9
	Prosecco di Valdobbiadene Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Zitrus)	8.5
Weiss	Riesling Federspiel Högl (Weingartenpfirsich, Muskatnuss, erfrischende Zitrusnote)	9
	Grüner Veltliner “Kammern” Hirsch  (Feigenblatt, Melisse, saftiger Apfel, feinwürziges Finish)	8.5
	Weissburgunder Neumeister  (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)	8.5
	Chardonnay Selection Juris (reife Birne, etwas Banane und Mango, Steinobst, leichte Holzwürze)	9.5
Rosé	Rosé Cuvée Gerhard Markowitsch (intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	8
Rot	Zweigelt “Kieselstein” Preisinger  (saftige Kirschen, herrliche Kiesel Mineralik, macht Spass)	8
	Blaufränkisch Heinrich (Herzkirschen, etwas Cassis, frische Struktur, feine Tannine)	8.5
	Merlot Prickler (schwarze Beeren, Tabak, Dunkelschokolade, Weichseln)	10
	Border (BF/CS/ME) Kopfensteiner (Heidelbeeren, Cassis, röstiges Eichenflair, weiche Stilistik)	12
Süss	Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Mandarinen, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 10

## Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13
Gazpacho	12

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Hausgemachte grüne Agnolotti gefüllt mit Mascarpone und Pinienkernen, Tomaten- Salbei Sauce <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	24
Mango- Avocado Tatare <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>	22
	mit Garnele vom Grill 28
Vitello Forello Kalbfleisch, Crème aus geräucherten Forellenfilets (Herkunft Schweiz) <i>Weinempfehlung: Riesling Federspiel Högl</i>	28
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Preisinger</i>	28

## Fisch

Gebratene Seezunge (Herkunft Niederlande) Rosmarinkartoffeln, mediterranes Ofengemüse <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner «Kammern» Hirsch</i>	47
Hausgemachte schwarze Spaghetti mit Garnelen (Herkunft Dänemark) Tomatenwürfel, Knoblauch, Weisswein <i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>	35

## Fleisch

Wiener Schnitzel	Schwein	28
Pommes oder Kartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	42
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner «Kammern» Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Beefsteak Tatar (150g)		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche		38
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Preisinger</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	49
Chimichurri, mediterranes Gemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	200g	62
<i>Weinempfehlung: Border Kopfensteiner</i>		
In knuspriger Panade gebratene Pouletbruststreifen		
Süßkartoffel Purée, Pimentos, hausgemachter süß-saurer Gewürzdip		35
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>		

## Vegetarisch

Hausgemachte grüne Agnolotti		
gefüllt mit Mascarpone und Pinienkernen, Tomaten- Salbei Sauce		31
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Ofenkartoffel		
mediterranes Gemüse Cheddar, Dip Saucen		27
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>		

## Bowl

Couscous, Avocado, Rotkraut, Karotten, Mango	mit hausgemachtem Falafel	31
Granatapfelkerne, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln	mit Pouletbrust	36
Joghurdip mit Zitrone Olivenöl und Minze	mit gebratenen Garnelen	39
<i>Weinempfehlung: Pét Nat Loimer</i>		

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung

## Dessert

Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	8.5
Espresso Martini – After Diner Cocktail	16
Geeister Limoncello Schaum, Granatapfelkerne	14.5
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	15.5
Griessknödel, Marillenröster	15
Gerührter Wiener Eiskaffee	13.5
Coupe Dänemark	13.5
Bananen Split	14
Nuss- Caramelbecher	13.5
Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis	14
Käse	16.5
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel	4.5
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.5

## Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Beerenauslese Cuvée	5cl	10
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	54
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89