

# 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

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13
Maronicrèmesuppe, Selleriestroh	14

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Randen Tatar, Nüsslisalat, Nendler Walnüsse <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>	21
Orientalischer Couscous Salat (vegan) Trockenfrüchte, Granatapfelkerne, Pinienkerne mit geräucherter Entenbrust <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Schmelz (Paprika, Holunder, Cassis)</i>	23 29
Hausgemachte Samosas Ricotta-Spinatfüllung, Dal Linsen Curry <i>Weinempfehlung: Neuburger Freyheit Heinrich (Wiesenkräuter, belebende Frische, Grapefruit)</i>	23
Hausgemachte Ravioli Kürbis-Feta Füllung, Parmesan-Grünkohl Chips <i>Weinempfehlung: Grauburgunder Lackner-Tinnacher (gelbe Kernobstfrüchte, leichte Exotik)</i>	22
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Fischer (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	29

## Fleisch

Wiener Schnitzel	Schwein	27
Pommes oder Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	39
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Eichinger (pfeffrig, fruchtig, der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Beefsteak Tatar (150g)		
Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche		39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Fischer (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	49
Café de Paris, Pommes Frites, Gemüsebouquet	200g	62
<i>Weinempfehlung: Border Kopfensteiner (dunkle Beeren, Zwetschken, Nougat, Röstaromen)</i>		
Frische Kalbsleber		
Madeirasauce, Butterrösti, Gemüsebouquet		36
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Preisinger (Brombeeren, Zwetschken, leichte Mineralik)</i>		
Wildgeschnetztes rotes Thai Curry		
rotes Thai Curry, frischer Koriander, Gemüsestreifen, Basmatireis		37
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris (Kirschen, Orangenzenen, Kräuterwürze, feine Tannine)</i>		

## Fisch

Gebratenes Doraden Filet ligurische Art		
Weissweinjus, Kartoffeln, Oliven, Steinpilze		39
<i>Weinempfehlung: Grauburgunder Lackner-Tinnacher (gelbe Kernobstfrüchte, leichte Exotik)</i>		

## Vegetarisch

Hausgemachte Samosas		
Ricotta-Spinat Füllung, Dal Linsen Curry		30
<i>Weinempfehlung: Neuburger Freyheit Heinrich (Wiesenkräuter, belebende Frische, Grapefruit)</i>		
Hausgemachte Ravioli		
Kürbis-Feta Füllung, Parmesan-Grünkohl Chips		29
<i>Weinempfehlung: Grauburgunder Lackner-Tinnacher (gelbe Kernobstfrüchte, leichte Exotik)</i>		

## Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel  
aus der Käserie d'Echarlens, Fribourg

*Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)*

33 / Pers

## Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)  
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce  
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat

*Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)*

45 / Pers

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)  
marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce  
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Bananensalat

*Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)*

55 / Pers