

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, 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

Stiegl Paracelsus Bio Zwickel naturtrüb vom Fass	5.1
Pét Nat Fred Loimer	9.5
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin, Eis	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene, Eis	13
Mostini – klarer Apfelwein, Granatapfelsirup, frische Minze, Eis	8
	mit Vodka 12
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic, Eis	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	13
Kürbissuppe	12

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Herbstsalat Bittersalate, Apfel, Praline vom Edelschimmelkäse, caramelisierte Walnüsse	15
Hausgemachte Tagliatelle Scampi, Kürbis, Steinpilze, Chili, frische Kräuter <i>Glasweise Empfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und dunklen Beeren)</i>	21
Rohschinken vom Reh eingelegter Kürbis <i>Glasweise Empfehlung: Brut Rosé Gesellmann (feines Mousseux, Kirschen und Waldbeeren)</i>	25
Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	27

Wild aus österreichischer Jagd

Wildgeschnetzelt vom Hirsch und Reh Cognacsauce, Kräuterseitlinge, Butterspätzle, Süssweinrotkraut, Maroni <i>Glasweise Empfehlung: St. Laurent Pöckl (Veilchenduft, süss-saure Beeren, leichte Raucharomen)</i>	36
Hirschfilet Zwetschkensauce, Kartoffelknödel, Süssweinrotkraut, Maroni, Rosenkohl <i>Glasweise Empfehlung: Merlot Fischer (Dörrobst, etwas Tabak, schwarze Beeren, Cassis)</i>	46
Ausgelöster Rehrücken Zwetschkensauce, Kartoffelknödel, Süssweinrotkraut, Maroni, Rosenkohl <i>Glasweise Empfehlung: Merlot Fischer (Dörrobst, etwas Tabak, schwarze Beeren, Cassis)</i>	54

Fleisch

Beefsteak Tatar Wachtelai, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	37
Wiener Schnitzel Pommes oder Kartoffelsalat, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Glasweise Empfehlung: Grüner Veltliner Stift (der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schwein 26 Kalb 38
Rinder Filetsteak Steinpilzsauce, hausgemachte Tagliatelle, herbstliches Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: Border Kopfensteiner (kräftig, Röstaromen, dunkle Beeren)</i>	Ladies Cut 120g 46 200g 58

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle Scampi, Kürbis, Steinpilze, Chili, frische Kräuter <i>Glasweise Empfehlung: Rosé Kollwenz (erfrischend, duftend nach Himbeer und dunklen Beeren)</i>	32
--	----

Vegetarisch

Käsknöpfe Kartoffelsalat oder Apfelmus <i>Glasweise Empfehlung: Riesling Federspiel Högl (Steinobst, Traubenduft, grüne Ananas)</i>	25
Herbstliches Pie Filoteig, Pilze, herbstliches Gemüse, Beilagensalat <i>Glasweise Empfehlung: Chardonnay Gesellmann (elegant, gelbfruchtig duftend, leichte Exotik)</i>	28

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg

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

33 / Pers

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

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

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

45 / Pers

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

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

55 / Pers