

# 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
Karotten- Aniscrèmesuppe	12

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Hausgemachte Tortellini Spinatfüllung, Birnen, Walnussbutter <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Markus Huber</i>	18
Hausgemachte Tagliatelle Garnelen, Knoblauch, Safran, Tomate, Weisswein <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Markus Huber</i>	19
Beefsteak Tatar 100g Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: der würzige nach dunklen Beeren duftende Blaufränkisch von Joe Tesch</i>	26
Thunfisch Teriyaki Asiatisches Gemüse, Sesam <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Andi Kollwentz</i>	25

## Hauptspeisen Fisch

Mit Sesamöl gegrillter Thunfisch  
Currysauce, Basmatireis, Saisongemüse 42  
*Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Andi Kollwenz*

Hausgemachte Tagliatelle  
Garnelen, Knoblauch, Safran, Tomate, Weisswein 28  
*Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Markus Huber*

## Hauptspeisen Fleisch

Beefsteak Tatar 150g  
Wachtelei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche 35  
*Glasweise Empfehlung: der würzige nach dunklen Beeren duftende Blaufränkisch von Joe Tesch*

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

Rosa Rehracks, Nusskruste  
Zwetschkenjus, Rotkraut, getrüffelte Kartoffelbirne 53  
*Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Pinot Noir von Christian Fischer*

Rinder Filetsteak Ladies Cut 120g 45  
kräftiger Rotweinjus, Safran Risotto, Gemüse 200g 57  
*Glasweise Empfehlung: die kräftige, dunkle, tanninreiche Cuvée Rosso e nero René Pöckl*

## Hauptspeisen Vegetarisch

Bunte Gemüsevariation  
Pochiertes Ei, Kartoffeln 28  
*Glasweise Empfehlung: der spritzig, blumige Rosé Sekt von Josef Salzl*

Safran Risotto  
Wurzelgemüse 28  
*Glasweise Empfehlung: der fruchtige, pfeffrige Grüne Veltliner von Karl Fritsch*

Hausgemachte Tortellini  
Spinatfüllung, Birnen, Walnussbutter 28  
*Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische 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)*