

# 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, verschiedene Bio Agrar Produkte der Feldfreunde Liechtenstein, 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

Bio Perlage – Brut de bière, Stieglgut Wildshut	75cl	65
Botanical – Premium Wermuth Guglhof, Crème de Cassis, Fever Tree Tonic, Zitrone		16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit		16
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange		16
Amaretto sour – Amaretto Disaronno, Limetten- und Orangensaft, Zitrone		13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Fever Tree Tonic		12
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin		14
Sanbitter alkoholfrei on the rocks		5.8

## Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Frizzante Rosé, Christoph Salz (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	9
	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	Welschriesling, Alexander Leberl (saftiger grüner Apfel, Wiesenkräuter, erfrischende Zitrusnote)	6
	Grüner Veltliner “obere Steigen” Markus Huber  (Feigenblatt, Melisse, saftiger Apfel, feinwürziges Finish)	8
	Weissburgunder, Christoph Neumeister  (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)	8.5
	Manhart Cuvée (CH/WB/GB)  (reife Birne, etwas Banane und Mango, Steinobst, leichte Holzwürze)	9.5
Rosé	Rosé Cuvée (ZW/CS/ME) Christoph Salz (herrliche Frische ,intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	7.5
Rot	Vernatsch, Kellerei Girlan (Weichseln, rote Herzkirschen, zartblumig, mild)	6
	Zweigelt Gernot Heinrich  (reife Zwetschken, eingekochte Waldbeeren, facettenreich)	8
	Merlot Rotweingut Prickler (dunkle, reife Beeren, dicht und kraftvoll, fein integriertes Holz)	10
	Blend Zwei Gerhard Kracher (Brombeeren und Herzkirschen, etwas Lakritze, complex und elegant)	9
Edelsüss	Red Roses Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 11

## Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
8-Gemüse-Schätze-Suppe	15

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Randen Carpaccio Gorgonzolamousse <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Huber</i>	19
Lauch Quiche <i>Weinempfehlung: Frizzante Rosé Salzl</i>	19
Bachmanns Rauchlachs (Herkunft Färöer-Inseln) lauwarmer Chicorée, Orangen Mayonnaise <i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i>	27
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	29

## Aus dem Wasser

Miesmuscheln (Herkunft Italien) Tomaten- Weisswein Sud, Brot <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>	27
Hausgemachte Spaghettini Marinara Safran, Weisswein <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>	31
Gebratenes Forellenfilet (Herkunft Italien) Mandelbutter, Petersilien Kartoffeln, Gemüse <i>Weinempfehlung: Manhart Cuvée Loimer</i>	39

## Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schwein	28
Pommes oder Petersilien Kartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	42
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Huber (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Swiss Pouletbrust à la coq au vin		
Butterreis, Gemüse		37
<i>Weinempfehlung: Blend Zwei Kracher</i>		
Rindergulasch		
hausgemachte Serviettenknödel		33
<i>Bierempfehlung: Stiegl Pils (edel herb und schlank)</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche		39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	49
Pfefferrahmsauce, hausgemachte Kartoffelkräpfen, Gemüse	200g	62
<i>Weinempfehlung: Merlot Prickler</i>		

## Vegetarisch

Lauch Quiche		29
<i>Weinempfehlung: Frizzante Rosé Salz</i>		
Liechtensteiner Gelberbsen- Gemüse Ragout		
Serviettenknödel		30
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Huber</i>		
Hausgemachte Cannelloni		
Feta, Spinat, Pinienkernen, Bechamel, mit Parmesan überbacken		34
<i>Weinempfehlung: Blend Zwei Kracher</i>		

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

Bio Käsefondue Moité-Moité, Brotwürfel  
aus der Käserei d'Echarlens, Fribourg

35 / Pers

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

## Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

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

47 / Pers

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

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

58 / Pers

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

## Dessert

Grand Marnier Parfait, Zitrusfrüchte Ragout	16
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	16
Gerührter Wiener Eiskaffee	13.5
Coupe Dänemark	13.5
Bananen Split	14
Nuss- Caramelbecher	13.5
Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis	14
Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	8.5
Espresso Martini – After Diner Cocktail	16
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel	4.5
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.5
Käse	16.5

## Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Beerenauslese	5cl	11
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	66
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89