

# 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	4.9
Pét Nat Fred Loimer	9.5
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene	13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

## Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	13
Andalusische Gazpacho	12

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Caprese Bio Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl <i>Glasweise Empfehlung: Muskateller trocken Juris (frisch, spritzig, typisch traubig, trinkanimierend)</i>	17
Spaghetti alle Vongole <i>Glasweise Empfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und dunklen Beeren)</i>	18
Spaghetti tuto fresco frischer Basilikum, Tomaten, Oliven, Artischocken, Chili, Knoblauch <i>Glasweise Empfehlung: Brut Rosé Gesellmann (feines Mousseux, Kirschen und Waldbeeren)</i>	18
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce <i>Glasweise Empfehlung: Grüner Veltliner Stift (unterlegt mit weissem Pfeffer und Pfirsich)</i>	23
Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	27

## Hauptspeisen Fisch

Seezunge, Kapern- Zitronensauce Rosmarin Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: Chardonnay Gesellmann (elegant, gelbfruchtig duftend, leichte Exotik)</i>	46
Scampi umwickelt mit Parmaschinken am Spiess getrocknete Tomaten, eingelegte Artischocken Rosmarin Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: Riesling Federspiel Högl (Steinobst, Traubenduft, grüne Ananas)</i>	47
In Knoblauch und Olivenöl gebratene Calamari Salmoriglio-Dip, Rosmarin Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: Muskateller trocken Juris (frisch, spritzig, typisch traubig, trinkanimierend)</i>	39

## Hauptspeisen Fleisch

Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	37
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Glasweise Empfehlung: Grüner Veltliner Stift (der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schwein 27 Kalb 38
Rinder Filetsteak Café de Paris Pommes, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: Border Kopfensteiner (kräftig, Röstaromen, dunkle Beeren)</i>	Ladies Cut 120g 45 200g 57

## Hauptspeisen Vegetarisch

Falafel Salat Tahin Fladenbrot <i>Glasweise Empfehlung: St. Laurent Pöckl (Veilchenduft, süss-saure Beeren, leichte Raucharomen)</i>	27
Spaghetti tuto fresco frischer Basilikum, Tomaten, Oliven, Artischocken, Chili, Knoblauch <i>Glasweise Empfehlung: Brut Rosé Gesellmann (feines Mousseux, Kirschen und Waldbeeren)</i>	26
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Käse überbacken <i>Glasweise Empfehlung: Riesling Federspiel Högl (Steinobst, Traubenduft, grüne Ananas)</i>	29