

# 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 Ernst Schmid frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, stammen sämtliche Fleischwaren ausschliesslich aus Liechtenstein und der Schweiz. Die Freilandeier beziehen wir vom Geflügelhof Schierscher in Schaan und die Milchprodukte vom Liechtensteiner Milchhof ebenfalls in Schaan.

Unsere Mitarbeiterinnen informieren 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 Abend.

Familie Schächle und Team

## Salate

Bunter Blattsalat italienisches oder französisches Dressing	8.00
Frühlingssalat Spargelspitzen, gebackenes Ei	15.50

## Suppen

Consommé Wurzelgemüse, Kaspressknödel	10.00
Spargelschaumsuppe Bio-Rauchlachsrose	12.50

## Vorspeisen

Lachs- Jakobsmuschel Carpaccio roh marinierter Spargelsalat Limetten- Granatapfelvinaigrette	22.00
Beefsteak Tatar	Vorspeise (100g) 25.00
Salatgarnitur, Toast, Butter	Hauptspeise (150g) 35.00

## Vegetarisch

Getreidelaibchen crémiges Spargelgemüse	26.00
Gnocchi Bärlauchpesto, Parmesanhobel	25.00
Weisser und grüner Stangenspargel Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln	28.00

## Fleischgerichte

Weisser und grüner Stangenspargel Grand Cru Rohschinken		33.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet Stangenspargel, Morcheln, hausgemachte Nudeln		49.00
Kalbsleber, Madeirajus Rösti, Gemüse		29.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites		24.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney		34.00
Rinderfiletsteak Parmesankruste, Schalotten- Rotweinjus junges Gemüse, getrüffelte Kartoffelbirne	Ladies Cut 120g 200g	35.00 49.00

## Aus dem Meer

Im Ganzen gebratene Seezunge Spargel- Tomatengemüse, Bärlauchrisotto		45.00
---	--	-------

## Käsefondue ab 2 Personen

Hausmischung aus Appenzeller, Vacherin und Gruyère

Käsefondue Klassik Brotwürfel	pro Pers 26.00
Käsefondue Kräuter Brotwürfel	pro Pers 27.00
Käsefondue Bier Kartoffeln	pro Pers 27.00

## Fleischfondue ab 2 Personen

Fondue Chef (Rindsbouillonsud) marinierter Schweinsrücken, Pouletbrust hausgemachte kalte Dipsaucen, frisches Baguette	pro Pers 35.00
Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) mariniertes Schweinsfilet hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	pro Pers 45.00
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinder- und Kalbshuft hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	pro Pers 49.00

## Fischfondue ab 2 Personen

Fondue Tempura (Courtbouillonsud) marinierter Fischfilets, Riesengarnelen hausgemachte kalte Dipsaucen Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	pro Pers 47.00
--	----------------

## Dessert

Kleiner Abschluss Espresso & Schoko Brownie	8.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern marinierte Erdbeeren	14.00
Käsedessert verschiedene Käse und Chutney	15.50

## Eis

Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	12.00
Coupe Dänemark Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Rahm	11.50
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12.00
Bananen Split Bananen, Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm	12.50
Gerührter Wiener Eiskaffee	11.50
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	11.00
Frischer Fruchtsalat 1 Kugel Eis nach Wahl	12.50
Kugel Eis Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4.00
Kugel Sorbet Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.00