

# 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
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 Water	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

## Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	12.5
Spanische Tomatensuppe mit Olivenöl	12

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Hausgemachte Tortellini, Spinat- Ricotta Füllung pikante Tomatensauce, geschmolzener Mozzarella, Rucola <i>Glasweise Empfehlung: der nach Litschi und Paprika duftende Sauvignon Blanc von Juris</i>	20
Caprese Bio Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl <i>Glasweise Empfehlung: der nach Litschi und Paprika duftende Sauvignon Blanc von Juris</i>	17
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Zitrone, Parmesan, Olivenöl <i>Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Zweigelt von Feiler-Artinger</i>	24
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce <i>Glasweise Empfehlung: der mit weissem Pfeffer und Pfirsich unterlegte Grüne Veltliner Stift</i>	22
Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Zweigelt von Feiler-Artinger</i>	27

## Hauptspeisen Fisch

Seezunge, Weisswein- Buttersauce Rosmarin Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Fritz Wieninger</i>	46
In Olivenöl und Knoblauch gebratene Riesengarnelen Rosmarin Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Johann Schmelz</i>	42

## Hauptspeisen Fleisch

Sommersalat (Gurken, Paprika, Tomaten, Blattsalat) Pouletbruststreifen, Erdnüsse, Ananas, rote Zwiebel <i>Glasweise Empfehlung: der mit weissem Pfeffer und Pfirsich unterlegte Grüne Veltliner Stift</i>	30
Tagliata di Manzo Entrecôte 200g, Rucola, getrocknete Tomaten, Bio Büffel-Mozzarella <i>Glasweise Empfehlung: Corvina Veronese Campagnola, spielerisch leicht</i>	47
Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Zweigelt von Feiler-Artinger</i>	37
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Glasweise Empfehlung: der Wiener Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner Franz Stift</i>	Schwein 27 Kalb 38
Rinder Filetsteak hausgemachte Kräuterbutter, Pommes, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: die kräftige, dunkle, tanninreiche Merlot der Manufaktur Follner</i>	Ladies Cut 120g 45 200g 57

## Hauptspeisen Vegetarisch

Veganes Chili <i>Glasweise Empfehlung: die würzige, dunkelbeerige Cuvée Gradenthal von Christian Fischer</i>	27
Hausgemachte Tortellini, Spinat- Ricotta Füllung pikante Tomatensauce, geschmolzener Mozzarella, Rucola <i>Glasweise Empfehlung: der nach Litschi und Paprika duftende Sauvignon Blanc von Juris</i>	28
Hausgemachte Cannelloni überbacken, gefüllt mit Bodenseespargel <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Fritz Wieninger</i>	31