

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 und Sous-Chef Florian Kranz 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

Blattsalat italienisches, französisches oder Verjus Dressing	9.00
Winzersalat Blattsalate, Trauben, Apfel, Speck, Verjus Dressing	14.50

Suppen

Consommé Wurzelgemüse, Kaspressknödel	11.00
--	-------

Vorspeisen

Beefsteak Tatar 100g Salatgarnitur, Parmesanbrioche	26.00
Gefüllte Avocado mariniert mit Mango und Charentais Melone Koriander, Chili	18.00

Vegetarische Hauptspeisen

Hausgemachte Gnocchi Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Parmesanschaum	26.00
Bunte Gemüsepfanne Salzkartoffeln, Spiegelei	28.00

Fleisch Hauptspeisen

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	25.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	35.00
Cordon Bleu würziger Appenzeller Käse, Zigeuner Schinken Petersilienkartoffeln, Preiselbeer Chutney	vom Schwein 33.00 vom Kalb 41.00
Beefsteak Tatar 150g Salatgarnitur, Parmesanbrioche	35.00
Rinder Filet „Classic“ Parmesankruste, Schalotten- Rotweinjus junges Gemüse, getrüffeltes Kartoffelbirne	Ladies Cut 120g 39.00 200g 56.00

Wir verarbeiten in unserer Küche ausschliesslich „Swiss Gourmet Fleisch“. 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 oder Liechtenstein produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

Fisch Hauptspeisen

Loup de mer Filet kross gebraten Tomatenreis, Saisongemüse, Gewürzbutter	43.00
---	-------

Bio Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers.)

Vom Käser Frédéric Pasquier aus Fribourg
Moitié-Moitié Käsemischung aus reifem Gruyère und Vacherin Fribourgeois

Käsefondue Klassik Brotwürfel	pro Pers 27.00
Käsefondue verfeinert mit Kräuter Brotwürfel	pro Pers 28.00
Käsefondue verfeinert mit Bier Kartoffeln	pro Pers 28.00

Fleischfondue ab 2 Personen (200g / Pers.)

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) marinierter Schweinerücken hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	pro Pers 45.00
--	----------------

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinder- und Kalbshuft hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	pro Pers 55.00
--	----------------

Fischfondue ab 2 Personen

Fondue Tempura (Courtbouillonsud) 2erlei Fischfilets nach Angebot, Riesengarnelen hausgemachte kalte Dipsaucen Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	pro Pers 49.00
--	----------------

Dessert

Kleiner Abschluss Espresso & Schoko Brownie	8.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Kirschragout	14.00
Käsedessert verschiedene Käse und Chutney	15.50
Kaiserschmarrn Apfelmus (kleine Wartezeit)	14.00

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