

# 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, 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

Vive on – Premium Guglhof Wermuth, Tonic, Orange, Rosmarin, Eis	13
Sloe Gin Alpin – Schlehendorn Gin Guglhof, Limettensaft, Tonic, Eis	13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Tonic, Eis	10
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin, Eis	13
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.8

## Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Frizzante Rosé Christoph Salz (himbeerfruchtig, 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	Muskat Ottonel trocken Gerhard Kracher (Holunder, Muskatnuss, erfrischende Zitrusnote)	8
	Grüner Veltliner “Kammern” Johannes Hirsch  (Feigenblatt, Melisse, saftiger Apfel, feinwürziges Finish)	8.5
	Pinot Blanc Feiler-Artinger  (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)	8
	Chardonnay Selection Juris (reife Birne, etwas Banane und Mango, Steinobst, leichte Holzwürze)	9.5
Rosé	Rosé Cuvée Gerhard Markowitsch (intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	8
Rot	Zweigelt Kieselstein Claus Preisinger  (saftige Kirschen, herrliche Kiesel Mineralik, macht Spass)	8
	Blaufränkisch “Eisenberg” Thomas Kopfensteiner (Herzkirschen, etwas Cassis, frische Struktur, feine Tannine)	8.5
	Merlot Rotweingut Prickler (schwarze Beeren, Tabak, Dunkelschokolade, Weichseln)	10
	The Legends (CS/ME) Erich Scheibelhofer (Caramel, Cassis, röstiges Eichenflair, weiche Stilistik)	11
Süss	Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Mandarinen, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 9.5

## Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13
Spargelcrèmesuppe	13.5

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Spargelmousse Ruccola- Walnusspesto, Röstbrot <i>Weinempfehlung: Rosé Gerhard Markowitsch</i>	19
Hausgemachte Ravioli Ricotta- Brennesselfüllung, braune Butter, Parmesan <i>Weinempfehlung: Muskat Ottonel Gerhard Kracher</i>	22
Bayrischer Spargel Sauce Hollandaise Frühkartoffeln	26 32
	mit Rohschinken
<i>Weinempfehlung: Pinot Blanc Feiler-Artinger</i>	
Swiss Lachs Ceviche Spargelspitzen <i>Weinempfehlung: Pinot Blanc Feiler-Artinger</i>	25
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Zweigelt Claus Preisinger</i>	29

## Fisch

Swiss Lachs vom Grill Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln <i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>	41
---	----

## Fleisch

Wiener Schnitzel	Schwein	28
Pommes oder Frühkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	41
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Johannes Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Beefsteak Tatar (150g)		
Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche		39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Claus Preisinger</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	49
Spargel, Sauce Hollandaise, Pommes	200g	62
<i>Weinempfehlung: The Legends Cuvée Erich Scheiblhofer</i>		
Poulet- Spargel Spiess		
Ruccola- Walnusspesto, Frühkartoffeln		35
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>		
Saltimbocca	Schwein	33
Weissweinsauce, Spargelrisotto	Kalb	46
<i>Weinempfehlung: Merlot Rotweingut Prickler</i>		

Die Spargelbeilage können Sie auf Wunsch auch mit Saisongemüse ersetzen.

## Vegetarisch

Bayrischer Spargel Sauce Hollandaise		33
Frühkartoffeln	mit Rohschinken	39
<i>Weinempfehlung: Pinot Blanc Feiler-Artinger</i>		
Hausgemachte Ravioli		
Ricotta- Brennesselfüllung, braune Butter, Parmesan		29
<i>Weinempfehlung: Muskat Ottonel Gerhard Kracher</i>		
Frühlingsrisotto		
Saisongemüse, Kräuter		29
<i>Weinempfehlung: Rosé Gerhard Markowitsch</i>		

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

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

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

33 / Pers

## Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

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

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

45 / Pers

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

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

55 / Pers