

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 Silvia Gert 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 | 5.1 |
| Pét Nat Fred Loimer | 9 |
| Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin, Eis | 12 |
| Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene, Eis | 13 |
| Mostini – klarer Apfelwein, Granatapfelsirup, frische Minze, Eis | 8 |
| mit Vodka | 12 |
| Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic, Eis | 8.5 |
| Sanbitter alkoholfrei on the rocks | 5.2 |

Suppen

| | |
|---|----|
| Kaspressknödelsuppe | 12 |
| 8-Gemüse-Schätze-Suppe | 13 |
| Warme Meeressuppe, knuspriges Knoblauchbaguette | 25 |

Vorspeisen

| | |
|--|-----|
| Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing | 9.5 |
| Käsequiche Wintersalat, Kumquats <i>Glasweise Empfehlung: Riesling Urgestein Nigl (Steinobst, Pfirsich, grüne Ananas)</i> | 17 |
| Linsen- Kichererbsencurry Gemüse, Basmatireis <i>Glasweise Empfehlung: Muskat Ottonel Kracher (Zitrusfrüchte, Muskatnuss, Holunder)</i> | 17 |
| Hausgemachte Spaghetti marinara Safran, Weisswein <i>Glasweise Empfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i> | 18 |
| Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i> | 27 |

Fleisch

| | | |
|--|-----------------|----|
| Beefsteak Tatar | | |
| Wachtelai, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche | | 37 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i> | | |
| Wiener Schnitzel | Schwein | 26 |
| Pommes oder Petersilkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney | Kalb | 39 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Grüner Veltliner Stift (der Klassiker für ein Wiener!)</i> | | |
| Hirschfilet | | |
| Balsamicojus, Paunzen, Rosenkohl, Selleriepurrée, | | 45 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler (Cassis, Heidelbeer, sehr charmant)</i> | | |
| Rinder Filetsteak | Ladies Cut 120g | 46 |
| kräftiger Rotweinjus, Gemüsestrudel | 200g | 58 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler (Cassis, Heidelbeer, sehr charmant)</i> | | |

Meeresfrüchte

| | | |
|--|--|----|
| Miesmuscheln | | |
| Weisswein- Tomatensud, Brot | | 24 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Chardonnay Gesellmann (elegant, gelbfruchtig duftend, leichte Exotik)</i> | | |
| Scampi und Königskrabben vom Grill | | |
| Basmatireis, Romanesco | | 46 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Chardonnay Gesellmann (elegant, gelbfruchtig duftend, leichte Exotik)</i> | | |

Vegetarisch

| | | |
|---|--|----|
| Käsequiche | | |
| Selleriepurrée, Gemüsekringeln | | 29 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Riesling Urgestein Nigl (Steinobst, Pfirsich, grüne Ananas)</i> | | |
| Linsen- Kichererbsencurry | | |
| Gemüse, Basmatireis | | 29 |
| <i>Glasweise Empfehlung: Muskat Ottonel Kracher (Zitrusfrüchte, Muskatnuss, Holunder)</i> | | |

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg

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

33 / Pers

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

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

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

45 / Pers

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

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

55 / Pers