

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
Brut Rosé Gerhard Kracher	9.5
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene	12
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic Water	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	12.5
Spargel Crèmesuppe	13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Bärlauch Strudel Spargelsalat <i>Glasweise Empfehlung: der nach Litschi und Paprika duftende Sauvignon Blanc von Juris</i>	18
Fregula Sarda gebackener Mozzarella <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Fred Loimer</i>	18
Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Zweigelt von Feiler-Artinger</i>	27

Hauptspeisen Fisch

Seezunge beurre blanc Kartoffeln, Bodenseespargel <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Fritz Wieninger</i>	46
In Olivenöl und Knoblauch gebratene Riesengarnelen Kartoffeln, mediterranes Gemüse <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Fred Loimer</i>	42

Hauptspeisen Fleisch

Beefsteak Tatar Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Glasweise Empfehlung: der nach roten Beeren duftende Zweigelt von Feiler-Artinger</i>	36
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Glasweise Empfehlung: der Wiener Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner Franz Stift</i>	Schwein 26 Kalb 38
Kalbsschnitzel Morchelrahmsauce, Tagliatelle, Bodenseespargel <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Fritz Wieninger</i>	45
Tagliatelle Rinder Filet Steifen, Bodenseespargel <i>Glasweise Empfehlung: der elegante Chardonnay von Fritz Wieninger</i>	39
Rinder Filetsteak Kartoffel- Bärlauchrolle, Ofengemüse, Jus Bordeaux <i>Glasweise Empfehlung: die kräftige, dunkle, tanninreiche Merlot der Manufaktur Follner</i>	Ladies Cut 120g 45 200g 57

Hauptspeisen Vegetarisch

Fregula Sarda gebackener Mozzarella <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Fred Loimer</i>	28
Frisch gestochener Bodenseespargel aus Tettngang Sauce Hollandaise, Kartoffeln <i>Glasweise Empfehlung: der frische, spielerische Riesling von Fred Loimer</i>	33

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers) 33 / Pers
Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 45 / Pers
Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)
marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 55 / Pers
Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)

Fondue Tempura (Courtbouillonsud)
Fischfilets nach Angebot, Riesengarnelen, kalte Dipsaucen,
Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse 49 / Pers
Weinempfehlung: der gelbfruchtige, Chardonnay Select Wieninger (nur flaschenweise)