

# 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 Daniel Mayer 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

## Vorspeisen

bunter Blattsalat Basilikum-, French-, oder Kartoffeldressing	8.00
bunter Blattsalat, Basilikumdressing confierte Kirschtomaten, Mozzarella	12.00
Quinoa Bällchen bunter Gemüse Salat	12.00
Nüsslisalat, Kartoffeldressing gebratener Speck, Croûtons	14.00
Beefsteak Tatar Rind (100g) Salatgarnitur, Toast, Butter	25.00
graved Bio-Rauchlachswürfel Frühlingskräutersalat, Kren Eis, Toast	19.00

## Suppen

kräftige Rindsbouillon Kräutergriessnockerl, Wurzelgemüse	9.00	
Schaumsuppe vom grünen Spargel Frühlingsrolle mit Bio-Rauchlachs	ohne Frühlingsrolle mit Frühlingsrolle	10.00 13.00

## Fisch

Tagliatelle, Bio-Rauchlachs Dillrahm, Wakame	27.00
gegrilltes Zanderfilet Safransauce, Randen Tagliatelle, Blattspinat	32.00

## Geflügel

Hühnerbrust, Panko Panade  
Currysauce, Reis, Gemüse 29.00

## Kalb

Original Wiener Schnitzel  
Petersilienkartoffeln, hausgemachte Preiselbeer Chutney 34.00

## Rind

Beefsteak Tatar Rind (150g)  
kleine Salatgarnitur, Toast und Butter 35.00

Rindshuftstreifen, Honig-Senfmarinade  
bunter Blattsalat 28.00

Rindsfilet Steak, BBQ Sauce Lady's Cut 120g 35.00  
gebackene Zwiebelringe, Süsskartoffel Pommes 200g 49.00

## Schwein

paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites 23.00

## Lamm

Lammrücken am Stück, Rotweinjus  
gebratener Polenta Taler, Ratatouille 38.00

# Vegetarisch

gratinierte Polenta Taler Ratatouille	25.00
Käse Knödel, braune Butter Rahmblattspinat	25.00
Quinoa Bällchen, Basilikum- Nusspesto Tomatenragout, Mozzarella	26.00

# Dessert

Holunderblüten Panna Cotta Erdbeersauce	11.00
Balsamico Erdbeeren Vanille Parfait	14.00
Marillen Palatschinken Vanille Eis	12.00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Kirschen Eis (ca. 20 min Wartezeit)	15.00
Flammierte Sauerkirschen Schokoladen Eis	11.00

## Käsefondue ab 2 Personen

Hausmischung aus Appenzeller, Vacherin und Gruyère

Käsefondue Klassik Brotwürfel	26.00
Käsefondue Kräuter Brotwürfel	27.00
Käsefondue Bier Kartoffeln	27.00

## Fleischfondue ab 2 Personen

Fondue Chef (Rindsbouillonsud) marinierter Schweinsrücken, Pouletbrust 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, frisches Baguette	35.00
Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud) mariniertes Schweinsfilet 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	45.00
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud) marinierte Rinds- und Kalbshuft 6 hausgemachte kalte Dipsaucen, Butterreis, Pfefferrahmsauce frische Früchte, buntes Gemüse	49.00

## Fischfondue ab 2 Personen

Fondue Tempura (Courtbouillonsud) marinierter Fischfilets, Riesengarnelen 3 hausgemachte kalte Dipsaucen Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	47.00
--	-------