

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 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	5.2
Pét Nat Fred Loimer	9
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin, Eis	13
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene, Eis	14
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic, Eis	9.5
Verjus-Pomme alkoholfrei – Verjus, Apfelsaft, Holunderblütensirup, Eis	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.6

Suppen

Kaspressknödelsuppe	12.5
Randen- Apfelcrèmesuppe	13.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Wintersalat Gorgonzola, Nüsse, Apfel, Süsswein Reduktion	16
Warmer Ziegenkäse hausgemachtes Mango Chutney, Salatbouquet <i>Weinempfehlung: Riesling Urgestein Nigl (Steinobst, Pfirsich, grüne Ananas)</i>	19
Kurz gebratenes Thunfisch Teriyaki (100g) Asia Gemüse, Sesam <i>Weinempfehlung: Muskat Ottonel Kracher (Zitrusfrüchte, Muskatnuss, Holunder)</i>	24
Gebratene Riesengarnele Avocado- Mango Tatar <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>	22
Beefsteak Tatar (100g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>	28

Fleisch

Beefsteak Tatar (150g) Wachtelei, Salatgarnitur, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Heideboden Zweigelt Goldenits (saftig unterlegte dunkle Kirschfrucht)</i>		38
Wiener Schnitzel Pommes oder Petersilkkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Stift (pfeffrig, fruchtig, der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schwein Kalb	27 39
Saltimbocca Weissweinjus, hausgemachte Tagliatelle <i>Weinempfehlung: Barbera d'Alba (weiche Tannine, dunkle Früchte, etwas Würze)</i>	Schwein Kalb	32 44
Rindergulasch Serviettenknödel <i>Weinempfehlung: Blend zwei Kracher (Nougat, süsse Waldbeeren, Trinkvergnügen)</i>		29
Rinder Filetsteak Schächle-Brandy Jus, Trüffelpolenta, Gemüse <i>Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler (Cassis, Heidelbeer, sehr charmant)</i>	Ladies Cut 120g 200g	47 59

Fisch

Thunfisch Steak (200g) Rote Currysauce, Basmatireis, Gemüse <i>Weinempfehlung: Muskat Ottonel Kracher (Zitrusfrüchte, Muskatnuss, Holunder)</i>		41
In Butter gebratener Zander aus dem Lago Maggiore Blattspinat, Petersilkkartoffeln <i>Weinempfehlung: Chardonnay Gesellmann (elegant, gelbfruchtig duftend, leichte Exotik)</i>		45

Vegetarisch

Hausgemachte Mezzelune in Salbeibutter gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten <i>Weinempfehlung: Riesling Urgestein Nigl (Steinobst, Pfirsich, grüne Ananas)</i>		29
Crémiges Gemüse Ragout Serviettenknödel <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz (erfrischend, duftend nach Himbeer und roten Beeren)</i>		29

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 discrétion

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