

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, verschiedene Bio Agrar Produkte der Feldfreunde Liechtenstein, 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

Bio Perlage – Brut de bière, Stieglgut Wildshut	75cl	65
Botanical – Premium Wermuth Guglhof, Crème de Cassis, Fever Tree Tonic, Zitrone		16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit		16
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange		16
Amaretto sour – Amaretto Disaronno, Limetten- und Orangensaft, Zitrone		13
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Fever Tree Tonic		12
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin		14
Sanbitter alkoholfrei on the rocks		5.8

Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Brut Rosé Juris (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)		10
	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	Riesling Zöbing, Johannes Hirsch  (feiner Pfirsich, etwas Steinobst, saftig und kühl)		8.5
	Grüner Veltliner Federspiel, J&M Högl (saftiger Apfel, frisch, lebendig und harmonisch)		8
	Pinot Blanc, Feiler-Artinger  (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)		8
	Kalk und Kiesel (WB/GV), Claus Preisinger  (unfiltriert, Pfirsich und Mandarinen, Kräuterwürze, mineralisch)		9
Rosé	Rosé Zweigelt, Andy Kollwenz (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)		7.5
Rot	Blaufränkisch Eisenberg, Thomas Kopfensteiner (Kirschen, Weichseln, saftig, frische Textur)		7
	Zweigelt, Gernot Heinrich  (reife Zwetschken, eingekochte Waldbeeren, facettenreich)		8
	Cabernet Sauvignon, Rotweingut Prickler (Heidelbeer, Cassis, gereifte Tannine, rund mit Charme)		10
	Tetuna Reserve (BF/ZW/ME), Robert Goldenits (dunkle Noten, Brombeeren und Cassis, complex und elegant)		10
Edelsüss	Red Roses Beerenauslese, Gerhard Kracher (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl	11

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Bärlauchcrèmesuppe, Croûtons	14

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Spargelsalat gegrillte Garnelen <i>Weinempfehlung: Pét Nat Loimer</i>	25
Hausgemachte Ravioli Brennnesselfüllung, braune Butter, Parmesan <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	19
Frischkäse Bärlauch- Walnusspesto, gegrilltes Brot <i>Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger</i>	15
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	80g 29

Hausgemachte Pasta

Ravioli Brennnesselfüllung, braune Butter, Parmesan <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	30
Tagliolini Rauchlachs (Herkunft Norwegen), grüner Spargel, Tomatenwürfel <i>Weinempfehlung: Pinot Blanc Feiler-Artinger</i>	35

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Frühkartoffeln, frischer Kartoffelsalat oder Pommes	Kalbshuft	43
hausgemachtes Preiselbeer Chutney		
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Högl (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Ausgelöstes Steirisches Backhendl		
frischer Kartoffelsalat		29
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Högl</i>		
Lammrücken (Herkunft Irland) in der Kräuterkruste		
Thymianjus, hausgemachte Tagliolini, Marktgemüse		48
<i>Weinempfehlung: Tetuna Reserve Goldenits</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Toast	150g	39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Marktgemüse	200g	66
<i>Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler</i>		

Aus dem Wasser

Doradenfilet (Herkunft Griechenland)		
Sauce Hollandaise, Spargel, Frühkartoffeln		39
<i>Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger</i>		

Diepoldsauer Spargel

Stangenspargel		
Hausgemachte Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln		35
	zusätzlich mit Rauchlachs 100g	12
	zusätzlich mit Rohschinken 80g	12
	zusätzlich mit Kalbsschnitzel 100g	19
	zusätzlich mit Swiss Prime Rinderfilet 100g	29

Weinempfehlung: Riesling Zöbing Hirsch

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

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

35 / Pers

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

Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

Fondue Bacchus (Rinderbouillon- Weisswein Sud)
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Curry-Bananen, Früchte

47 / Pers

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

Fondue Chinoise (Rinderbouillon Sud)
marinierte Rinder- und Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Curry-Bananen, Früchte

58 / Pers

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

Dessert

Holunderblüten Parfait, Rhabarber	15
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	16
Gerührter Wiener Eiskaffee	14
Coupe Dänemark	14
Bananen Split	15
Nuss- Caramelbecher	14
Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis	14
Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	8.5
Espresso Martini – After Diner Cocktail	16
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel	4.5
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.5
Käse	17

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Beerenauslese	5cl	11
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	66
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89