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

Swiss tainable leading

ibex gold
fairstay label

Apéritiv / Cocktails

Waldmeister Spritz – Hausgemachter Waldmeister Sirup, Prosecco, Orange	12
Botanical – Premium Wermuth Guglhof, Crème de Cassis, Fever Tree Tonic, Zitrone	16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Brut 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 Kracher (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)		10
	Pét Nat (Pétillant naturel), Fred Loimer BIO (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 BIO (feiner Pfirsich, etwas Steinobst, saftig und kühl)		8.5
	Grüner Veltliner Federspiel, J&M Högl (saftiger Apfel, frisch, lebendig und harmonisch)		8
	Weissburgunder, Salzl (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)		7
	Kalk und Kiesel (WB/GV), Claus Preisinger BIO (unfiltriert, Pfirsich und Mandarinen, Kräuterwürze, mineralisch)		9
Rosé	Rosé Zweigelt, Andy Kollwentz (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)		8
Rot	Blaufränkisch Eisenberg, Thomas Kopfensteiner (Kirschen, Weichseln, saftig, frische Textur)		7
	Zweigelt, Gernot Heinrich BIO (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

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 23052025

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel		13.5
Spargelcrèmesuppe, Croûtons		13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		13
Rauchlachs Tatar (Herkunft Norwegen) Bäcker Toast *Weinempfehlung: Rosé Kollwentz*		21
Hausgemachte Ravioli Ricotta- Pinienkern- Zitronenfüllung, Rucola, Cherry Tomaten, braune Butter *Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger*		19
Frischkäse Hausgemachtes Pesto aus Rucola, Leindotter Öl, Sonnenblumenkerne *Weinempfehlung: Pét Nat Loimer*		18
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast *Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich*	80g	29

Hausgemachte Pasta

Ravioli Ricotta- Pinienkern- Zitronenfüllung, Rucola, Cherry Tomaten, braune Butter *Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger*		30
Tagliolini Rauchlachs (Herkunft Norwegen), Spargel, Tomatenwürfel *Weinempfehlung: Weissburgunder Salzl*		35
Cannelloni mit Mozzarella überbacken Tomatensauce, Spargel- Spinat- Ricottafüllung *Weinempfehlung: Riesling Zöbing Hirsch*		33

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 23052025

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Frühkartoffeln, frischer Kartoffelsalat oder Pommes	Kalbshuft	43
hausgemachtes Preiselbeer Chutney		
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Högl (der Klassiker für ein Wiener!)		
Ausgelöstes Steirisches Backhendl		
frischer Kartoffelsalat		29
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Högl		
Kalbs Paillard		
Spargel, Sauce Hollandaise, hausgemachte grüne Tagliolini		45
Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger		
Ragout vom Maibock (Herkunft Österreich)		
Pistazien, Marillen, Kokos Polenta		36
Weinempfehlung: Tetuna Reserve Goldenits		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Marktgemüse	200g	66
Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler		

Aus dem Wasser

Doradenfilet (Herkunft Griechenland)		
Sauce Hollandaise, Spargel, Frühkartoffeln		39
Weinempfehlung: Riesling Zöbing Hirsch		

Vegetarisch

Gebratene Liechtensteiner Tofubällchen		
Zitronen- Kapernsauce, Frühkartoffeln, Marktgemüse		33
Weinempfehlung: Blaufränkisch Eisenberg Kopfensteiner		

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 23052025

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

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 23052025