

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 / Cocktails

Peach Perfect Spritz – Bols Pfirsich, Limettensaft, Himbeersirup, Soda, Himbeeren	13
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	6

Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Frizzante Rosé, Christoph Salzl (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	9.5
	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 Federspiel, J&M Högl (feiner Pfirsich, etwas Steinobst, saftig und kühl)	8.5
	Grüner Veltliner alte Setzen, Markus Huber (saftiger Apfel, frisch, lebendig und harmonisch)	8.5
	Weissburgunder, Salzl (Blumen- und Kräuterwürze, etwas Mineralik, elegant)	7
	Kalk und Kiesel (WB/GV), Claus Preisinger  (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  (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
Tomaten- Kokos Suppe	13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Bunte Blattsalate frische sautierte Pfifferlinge <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	16
Caprese Bunte Cherry Tomaten, Bio-Büffelmozzarella, hausgemachtes Basilikum Pesto <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber</i>	18
Hausgemachte Ravioli Zitronen- Ricotta Füllung, Pinienkerne, Rucola <i>Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger</i>	21
Vitello Tonnato dünn geschnittenes gekochtes Kalbfleisch, Thunfischsauce <i>Weinempfehlung: Pét Nat Loimer</i>	26
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	80g 29

Hausgemachte Pasta

Ravioli Zitronen- Ricotta Füllung, Pinienkerne, Rucola <i>Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger</i>	30
Spaghetti Chanterelle Tomatenwürfel, Rucola, Pfifferlinge <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	31
Tagliatelle Toscana Tomatenwürfel, Pfifferlinge, Swiss Prime Rinder Filet Streifen <i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Kopfensteiner</i>	120g 47

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Kartoffeln, frischer Kartoffelsalat oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Ausgelöstes Steirisches Backhendl		
frischer Kartoffelsalat		29
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber</i>		
Tagliata di Manzo		
Swiss Prime Entrecôte tranchiert auf Rucola, Knoblauchbrot	220g	51
<i>Weinempfehlung: Tetuna Reserve Goldenits</i>		
Swiss Poulet Brust vom Grill		
leichte Zitronen Sauce, Liechtensteiner Orsotto, mediterranes Ofengemüse		35
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Kopfensteiner</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker 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

Gebratene ganze Seezunge (Herkunft Niederlande)		
Beurre blanc, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Ofengemüse		47
<i>Weinempfehlung: Riesling Federspiel Högl</i>		

Vegetarisch

Gebratene Liechtensteiner Tofubällchen		
Zitronen- Kapernsauce, Kartoffeln, Marktgemüse		33
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Eisenberg Kopfensteiner</i>		
Mediterranes Gemüse- Frischkäse Päckle		
Liechtensteiner Orsotto		31
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>		

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung

Dessert

Marillen- Topfenstrudel	14
Hausgemachtes Grapefruit Granité	9.5
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

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