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

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 BIO (unfiltriert, Quitte, Birne, Heublume, knackige Säure)		9
	Prosecco di Valdobbiadene, Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Zitrus)		8.5
Weiss	Sauvignon Blanc, Albert Gesellmann BIO (Stachelbeeren, Holunderblüten, reife Paprika, würzig)		8
	Grüner Veltliner alte Setzen, Markus Huber BIO (saftiger Apfel, etwas Honigmelone, ausgewogen und harmonisch)		8.5
	Weissburgunder Eckberg, Lackner-Tinacher BIO (ein Hauch Pfirsich, reifer Apfel, Grapefruit, elegant und komplex)		8
	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)		7.5
	Zweigelt, Gernot Heinrich BIO (reife Zwetschken, eingekochte Waldbeeren, facettenreich)		8
	Merlot Premium, Christian Fischer BIO (Dörrobst, etwas Tabak, dunkle Beeren, Cassis, charmant)		9.5
	Tetuna Reserve (BF/ZW/ME), Robert Goldenits (dunkle Noten, Brombeeren und Cassis, complex und elegant)		10
Edelsüss	Beerenauslese, Robert Goldenits (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl	11

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 12082025

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel		13.5
Artischocken Schaumsuppe		14

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		13
Italienisches Tomaten Tatar gebratene Auberginen und Zucchini, geröstetes Brot *Weinempfehlung: Pét Nat Loimer*		20
Gegrillte Artischocken und Steinpilze auf mariniertem Rucola *Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber*		23
Hausgemachte grüne Ravioli Waldpilzfüllung Füllung, Thymian- Tomatenbutter *Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger*		21
Frische Feigen aus Eschen Büffel Mozzarella, Bündner Rohschinken *Weinempfehlung: Frizzante Rosé Salzl*		22
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast *Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich*	80g	29

Vegetarisch

Hausgemachte grüne Ravioli Waldpilzfüllung Füllung, Thymian- Tomatenbutter *Weinempfehlung: Kalk und Kiesel Preisinger*		31
Vegi Burger aus schwarzen Bohnen Süsskartoffel Frites, Coleslaw *Weinempfehlung: Rosé Kollwentz*		28

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST 12082025

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken		29
Kartoffeln, frischer Kartoffelsalat oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft		43
Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber (der Klassiker für ein Wiener!)			
Ausgelöstes Steirisches Backhendl			
frischer Kartoffelsalat			29
Weinempfehlung: Grüner Veltliner alte Setzen Huber			
Pulled Porc Burger vom Big Green Egg			
hausgemachte BBQ-Sauce, Süsskartoffel Frites, Coleslaw			30
Weinempfehlung: Rosé Kollwentz			
Kotelette vom Appenzeller Duroc Schwein			
Chimichurri, Süsskartoffel Frites, mediterranes Ofengemüse		450g	59
Weinempfehlung: Merlot Fischer			
Paglia e fieno			
Kalbshuftstreifen, sautierte Steinpilze, hausgemachte grüne und gelbe Tagliolini			37
Weinempfehlung: Weissburgunder Eckberg Lackner-Tinnacher			
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: Tetuna Reserve Goldenits			

Aus dem Wasser

Gebratene ganze Seezunge (Herkunft Niederlande)			
Beurre blanc, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Ofengemüse			47
Weinempfehlung: Weissburgunder Eckberg Lackner-Tinnacher			
Garnelen aus dem Ofen in Olivenöl (Herkunft Vietnam)			
Chili, Cherrytomaten, Knoblauchbrot			36
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Gesellmann			

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung

Dessert

Marillen Knödel, Butterbrösel (Wartezeit 20 Minuten)	16
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	94