

# 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

Herbstliebe – Rum, Amaretto, etwas Zimt, Apfel-Cidre, getrocknete Apfelscheiben	16
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
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	Brut Rosé Reserve, Fred Loimer  (rotbeerig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	11
	Pét Nat (Pétillant naturel), Gernot Heinrich  (unfiltriert, Quitte, Birne, Heublume, knackige Säure)	10
	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G., Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)	8.5
Weiss	Sauvignon Blanc, Albert Gesellmann  (Stachelbeeren, Holunderblüten, reife Paprika, würzig)	8
	Grüner Veltliner Kasgraben, Fritz Wieninger  (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)	8.5
	Weissburgunder, Lackner-Tinnacher  (ein Hauch Pfirsich, reifer Apfel, Grapefruit, elegant und komplex)	8,5
	TO (CH/SB), Heinz Velich (weisse Tropenfrucht, Kräuterwürze, lebendiger Säurebogen)	8
Rosé	Rosé Zweigelt, Andy Kollwentz (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	8
Rot	St. Laurent Gols, Juris (Kirschen, Weichseln, eingebundene Tannine, weicher Abgang)	8.5
	Zweigelt, Gernot Heinrich  (reife Zwetschken, eingekochte Waldbeeren, facettenreich)	7.5
	Merlot Premium, Christian Fischer  (Dörrobst, etwas Tabak, dunkle Beeren, Cassis, charmant)	9.5
	Tetuna Reserve (BF/ZW/ME), Robert Goldenits (dunkle Noten, Brombeeren und Cassis, komplex und elegant)	10
Edelsüss	Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 11

## Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Kürbissuppe, Kernöl, hausgemachtes Chutney	13.5

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Randen Carpaccio Meerrettich- Frischkäsenockerl <i>Weinempfehlung: Pét Nat Heinrich</i>	18
Steinpilz Pannacotta Portwein Feigen, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Gesellmann</i>	20
Hausgemachte Ravioli Randen- Walnussfüllung, Meerrettichschaum <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	21
Wildschwein Salami Parmesan, hausgemachtes Kürbis Chutney <i>Weinempfehlung: TO Velich</i>	23
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	80g 29

## Aus dem Wasser

Saiblings Filet (Herkunft Italien) Meerrettichschaum, Petersilienkartoffeln, Marktgemüse <i>Weinempfehlung: Weissburgunder Lackner-Tinnacher</i>	42
--	----

## Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieneringer (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Swiss Poulet Brust		
Salbeibutterjus, Kürbis Orsotto		35
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Lackner-Tinnacher</i>		
Wildgeschnetzeltes (Herkunft Österreich) Rotes Thaicurry		
Koriander, Gemüsestreifen, Basmatireis		37
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</i>		
Hirschfilet (Herkunft Österreich) Holunderbeeren- Wildjus		
Liechtensteiner Riebelknödel, Blaukraut, Rosenkohl, Maroni		52
<i>Weinempfehlung: Merlot Fischer</i>		
Rehschnitzel (Herkunft Österreich) Kürbiskernpanade		
Preiselbeerjus, Butterspätzle, Blaukraut, Rosenkohl, Maroni		48
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</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: Tetuna Reserve Goldenits</i>		

## Vegetarisch

Fleischloses Herbstallerlei		
Butterspätzle, Riebel Knödel, Blaukraut, Rosenkohl, Maroni		32
<i>Weinempfehlung: TO Velich</i>		
Kürbis- Krautstrudel		
Balsamicolinsen		30
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Gesellmann</i>		
Hausgemachte Ravioli		
Randen- Walnussfüllung, Meerrettichschaum		31
<i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>		

## 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

Zwetschken Knödel, Butterbrösel (Wartezeit 20 Minuten)	16
Maroni- Gin Mousse, Kirschenragout	15
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 Gerhard Kracher, Illmitz, 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