

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

Winterliebe – 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 DOCG, 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
	Redmont (ZW/BF/ME), Gerhard Markowitsch (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
Karotten- Ingwersuppe	13.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Karotten Tatar Röstbrot <i>Weinempfehlung: Pét Nat Heinrich</i>	19
Waldpilz-Brûlée Quitten- Kürbischutney, Salatbouquet, hausgemachtes Brioche <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Gesellmann</i>	22
Hausgemachte Ravioli braune Butter, gefüllt mit Kartoffeln, Käse, Topfen <i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>	21
Lachs Ceviche (Herkunft Norwegen) Stangensellerie, Rote Zwiebeln, Koriander <i>Weinempfehlung: TO Velich</i>	25
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	80g 29

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 à la Coq au Vin		
Butterreis		37
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</i>		
Rinder Gulasch		
Serviettenknödel		34
<i>Weinempfehlung: Merlot Premium Fischer</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: Redmont Markowitsch</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli		
braune Butter, gefüllt mit Kartoffeln, Käse, Topfen		31
<i>Weinempfehlung: Rosé Kollwentz</i>		
Wirsing Roulade		
Kürbis, Rote Linsen, Serviettenknödel		32
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Lackner-Tinnacher</i>		

Aus dem Wasser

Lachs Tranche gebraten (Herkunft Norwegen)		
Petersilienkartoffeln, cremiger Blattspinat		42
<i>Weinempfehlung: TO Velich</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

Bratapfel, Vanillesauce 16

Warmes Schokoladenkuchlein 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

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