

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 Kollwenz (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	19
<i>Weinempfehlung: Pét Nat Heinrich</i>	
Waldpilz-Brûlée	
Quitten- Kürbischutney, Salatbouquet, hausgemachtes Brioche	22
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Gesellmann</i>	
Hausgemachte Ravioli	
braune Butter, gefüllt mit Kartoffeln, Käse, Topfen	21
<i>Weinempfehlung: Rosé Kollwenz</i>	
Lachs Ceviche (Herkunft Norwegen)	
Stangensellerie, Rote Zwiebeln, Koriander	25
<i>Weinempfehlung: TO Velich</i>	
Beefsteak Tatar	
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	29
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Heinrich</i>	

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieninger (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 Kollwenz</i>		
Wirsing Roulade		
Kürbis, Rote Linsen, Serviettenknödel		32
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Lackner-Tinnacher</i>		

Aus dem Wasser

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

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, Brotwürfel
aus der Käserei d'Echarlens, Fribourg
Weinempfehlung: der Waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise) 35 / Pers

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 Schokoladenküchlein 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