

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

Bloody Pét Nat – Sarti Blutorangenlikör, Pét Nat Heinrich, getrocknete Blutorangen	14
Botanical – Premium Wermuth Guglhof, Crème de Cassis, Fever Tree Tonic, Zitrone	16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante 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	Frizzante Rosé, Christoph Salzl (rotbeerig, etwas Grapefruit, frisches Süss- Säurespiel)	9.5
	Pét Nat (Pétillant naturel), Gernot Heinrich  (unfiltriert, Quitte, Hagebutte, Heublume, knackige Säure)	10
	Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)	8.5
Weiss	Riesling Kamptal, Fred Loimer  (Steinobst, Pfirsich, delikate Säure, blitzsaubere Frucht)	8
	Grüner Veltliner Kasgraben, Fritz Wieninger  (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)	8.5
	Morillon (Chardonnay), Christoph Neumeister  (frischer Apfel, Wiesenkräuter, Honigmelone, hochwertiger Klassiker)	8.5
	TO (CH/SB), Heinz Velich (weisse Tropenfrucht, Kräuterwürze, lebendiger Säurebogen)	8
Rosé	Rosé, Gerhard Markowitsch  (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	7.5
Rot	St. Laurent Gols, Juris (Kirschen, Weichseln, eingebundene Tannine, weicher Abgang)	8.5
	The Zweigelt Ried Prädium, Erich Scheiblhofer (dunkle Waldbeeren, Weichseln, cremiges Tannin, kraftvoller Körper)	10
	Merlot, Thomas Kopfensteiner (Dörrobst, etwas Tabak, dunkle Beeren, Cassis, charmant)	9.5
	Pannobile (ZW/BF), Claus Preisinger  (Zwetschken, Holunder, florale und ledrige Noten, saftig am Gaumen)	10
Edelsüss	Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süss- Säure Balance)	5cl 11

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Selleriecrèmesuppe	13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Winterliche Bittersalate Gorgonzolapralinen, Nüsse, Birnen <i>Weinempfehlung: Pét Nat Heinrich</i>	17
Bresaola Carpaccio (Herkunft Italien) hausgemachtes Kürbischutney <i>Weinempfehlung: Morillon (Chardonnay) Neumeister</i>	25
Hausgemachte Casoncelli Ricotta- Spinatfüllung, geschwenkt in Rahm mit Parmesan <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	21
Jacobsmuscheln gebraten (Herkunft Japan) auf geschmortem Safranchicorée <i>Weinempfehlung: TO Velich</i>	27
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</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>		
Pouletstreifen, Rotes Curry		
Butterreis		37
<i>Weinempfehlung: Pannobile Preisinger</i>		
Frische Kalbsleber an Madeirasauce		
Rösti, Saisongemüse		39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Saisongemüse	200g	66
<i>Weinempfehlung: Merlot Kopfensteiner</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Casoncelli		31
Ricotta- Spinatfüllung, geschwenkt in Rahm mit Parmesan	mit schwarzem Trüffel	39
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Tofu Würfel «Züricher Art»		
Rösti, Saisongemüse		32
<i>Weinempfehlung: Riesling Kamptal Loimer</i>		

Aus dem Wasser

Bachforellen Filet (Herkunft Italien)		
Pommerysenf Randen, frischer Kren, Kartoffeln		39
<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

Topfenpalatschinken, Orangenfilets, Grand Marnier 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