

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 Süsse- 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, crémiges 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 Süsse- 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	17
<i>Weinempfehlung: Pét Nat Heinrich</i>	
Bresaola Carpaccio (Herkunft Italien)	
hausgemachtes Kürbischutney	25
<i>Weinempfehlung: Morillon (Chardonnay) Neumeister</i>	
Hausgemachte Casoncelli	21
Ricotta- Spinatfüllung, geschwenkt in Rahm mit Parmesan	mit schwarzem Trüffel 29
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	
Jacobsmuscheln gebraten (Herkunft Japan)	
auf geschmortem Safranchicorée	27
<i>Weinempfehlung: TO Velich</i>	
Beefsteak Tatar	
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	80g 29
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</i>	

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wieninger (der Klassiker für ein Wiener!)</i>	Schweinerücken Kalbshuft	29 43
Pouletstreifen, Rotes Curry Butterreis <i>Weinempfehlung: Pannobile Preisinger</i>		37
Frische Kalbsleber an Madeirasauce Rösti, Saisongemüse <i>Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer</i>		39
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: St. Laurent Juris</i>	150g	39
Swiss Prime Rinder Filetsteak Café de Paris, Pommes, Saisongemüse <i>Weinempfehlung: Merlot Kopfensteiner</i>	Ladies Cut 120g 200g	50 66

Vegetarisch

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

Aus dem Wasser

Bachforellen Filet (Herkunft Italien) Pommerysenf Randen, frischer Kren, Kartoffeln <i>Weinempfehlung: TO Velich</i>		39
--	--	----

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 discréction

Fondue Bacchus (Rinderbouillon- Weisswein Sud)

mariniertes 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