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 Mündle in Mauren, 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

Swiss tainable leading

ibex gold
fairstay label

Apéritiv / Cocktails

Limonstella Mule – Limonstella, Ginger Beer, Zitronensaft, Zitrone, Pfefferminze	15
Vive on – Guglhof Wermuth, Tonic, Orange, Rosmarin	16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit	16
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange	16
Amoro Spritz – Amoro Likör, Apfelsaft, Prosecco, getrocknete Apfelscheibe	15
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 BIO (unfiltriert, Quitte, Hagebutte, Heublume, knackige Säure)		10
	Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)		8.5
Weiss	Sauvignon Blanc, Gerhard Markowitsch (Paprika, Holunder, Stachelbeeren, etwas Grapefruit Zesten)		8
	Grüner Veltliner Kammern, Johannes Hirsch BIO (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)		8.5
	Riesling Kamptal, Fred Loimer BIO (weisser Pfirsich, glasklar, mineralisch, straffe Säure)		9
	Chardonnay Select, Fritz Wieninger BIO (Golden Delicious Apfel, Melone, aromatischer Abgang)		9.5
Rosé	Rosé, Andy Kollwentz (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)		8
Rot	Blaufränkisch Gemärk, Ernst Triebaumer BIO (Erfrischende Rotfrucht, Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit)		8
	Zweigelt Reserve, Franz Leth (reife Zwetschken und Kirschen, zartes Eichenflair, stoffig und samtig)		8.5
	St. Laurent, Gernot Heinrich BIO (Preiselbeere, Brombeere, Schlehe, erdig und straff)		8.5
	Cabernet Sauvignon, Rotweingut Prickler (Cassis, Heidelbeere, weiche Tannine mit viel Charme)		9.5
Edelsüss	Traminer Beerenauslese, Paul Schandl (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süsse-Säure Balance)	5cl	11

Sämtliche Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt 03112026

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel		13.5
Liechtensteiner Riebelsuppe (vegetarisch)		13.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing		13
Waldpilz Crème brûlée Trockenfrüchte, hausgemachtes Brioche *Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Markowitsch*		22
Karotten Tatar Röstbrot *Weinempfehlung: Riesling Kamptal Loimer*		20
Hausgemachte Ravioli Maroni- Ricotta Füllung, geschwenkt in Haselnussbutter *Weinempfehlung: Rosé Kollwentz*		22
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast *Weinempfehlung: Zweigelt Reserve Leth*	80g	29

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli Maroni- Ricotta Füllung, geschwenkt in Haselnussbutter *Weinempfehlung: Rosé Kollwentz*		32
Spinatknödel auf crèmigem Gemüseragout *Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Markowitsch*		32
Liechtensteiner Käsknöpfle Apfelmus *Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch*		29

Sämtliche Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt 03112026

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer Chutney	Kalbshuft	43
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
Weinempfehlung: Zweigelt Reserve Leth		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Saisongemüse	200g	66
Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler		
Swiss Pouletbrust à la Coq au Vin		
Pommes alumettes		38
Weinempfehlung: Blaufränkisch Triebaumer		
Wildgeschnetzeltes Rotes Thaicurry		
Basmatireis		38
Weinempfehlung: St. Laurent Heinrich		

Liechtensteiner Feldfreunde Wochen

Liechtensteiner Riebelsuppe (vegetarisch)	13.5
Liechtensteiner Käsknöpfle	
Apfelmus	29
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch	
Gulasch vom Liechtensteiner Bioweiderind	
Butterspätzle	35
Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Prickler	

Aus dem Wasser

Gebratenes Forellenfilet (Herkunft Italien)	
Salzkartoffeln, Pommerysenf Randen	44
Weinempfehlung: Chardonnay Select Wieninger	

Sämtliche Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt 03112026

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, Vanilleeis	16
Maroni-Gin Mousse	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 Peter Schandl, Rust, Leithaberg	5cl	11
Red Roses Beerenauslese Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	66
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010 Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	94

Sämtliche Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt 03112026