

Unsere Apéroempfehlung...

Rhabarber-Spritz

Rhabarber-Sirup aufgefüllt mit Prosecco
auf Eis serviert mit Rhabarberstücken

9.50



Aprikosen-Bier

Sommer Edition
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Schweins-Braten «Thurgauer-Art»
gefüllt mit Äpfeln an Calvadosauce
dazu Kartoffelstampf mit Kräutern
sowie gelbe & grüne Zucchini

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratene Truthahn-Sticks
an Teriakisauce
dazu Basmatireis und Asiagemüse

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Dreierlei Ravioli
mit Salbeibutter
und Parmesan-Splitter

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Buchweizen-Crêpe «Mexicaine»
gefüllt mit veganem Hack, Bohnen,
Zwiebeln, Chili, Mais Salsa, Peperoni,
veganer Sauerrahm

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Variation von Süß- und Salzwasserfischen
an Zitronen-Hollandaise
mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Business-Menu

Menu 6

41.50

Tagessuppe oder Salat

—
Schweinsfilet im Speckmantel
an Whiskysauce
dazu Papardelle und Gemüse

Tagesdessert

Aprikosen-Panna-Cotta mit Nektarinenstückli

8.00

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

| | |
|--|--------------|
| Weiss: Mont sur Rolle Louis 1er AOC 2022 Waadt Schweiz | pro dl. 6.50 |
| Chardonnay Caliz DOC 2022 Kellerei Kurtatsch Südtirol Italien | pro dl. 6.50 |
| Rose: Ma Terre AOP 2023 Coteaux d'aix en Provence Frankreich | pro dl. 6.50 |
| Rot: Selection Schmid Wetli AOC 2018 St. Gallen Schweiz | pro dl. 7.00 |
| Rot: Habla del Silencio DOC 2021 Extremadura Spanien | pro dl. 7.00 |
| Rot: Josanna Grand Cuvée Josef Salzl 2020 Neusiedlersee Oesterreich | pro dl. 7.50 |
| Rot: Primitivo Feudo Badala IGT 2022 Apulien Italien | pro dl. 6.50 |