

Unsere Apéroempfehlung...



Wassermelonen-Spritz

Wassermelonen-Sirup aufgefüllt mit Prosecco
Mineralwasser, frischer Melonenschnitz 10.50

Passionsfrucht-Bier

Sommer Edition
Sennbräu Buchs - 3.2% Vol. 6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1 24.50

Tagessuppe oder Salat

—

Pulled-Pork-Burger
an rauchiger BBQ-Sauce
mit Coleslaw Salat und Onion-Rings

Wochen-Hit 2

Menu 2 24.50

Tagessuppe oder Salat

—

Zarte Pouletbrust «Orient»
dazu Safranreis gemischt mit Gemüse,
Granatapfelkernen, Cashewnüssen und
Dörraprikosen, Koriander-Pesto und Sauerrahm

Vegi-Menu

Menu 3 23.50

Tagessuppe oder Salat

—

Sommer-Frittata
mit buntem Gemüse
an roter Peperonisauce

Veganes-Menu

Menu 4 23.50

Tagessuppe oder Salat

—

Vegane Meatballs an Tomatensauce
und frischem Basilikum
dazu feine Collezione-Teigwaren

Fisch-Menu

Menu 5 37.50

Tagessuppe oder Salat

—

Gebratenes Kabeljau-Filet
an einer Zitronen-Kräuter-Sauce
serviert Gemüse-Couscous

Business-Menu

Menu 6 39.00

Tagessuppe oder Salat

—

Rinds-Tatar «Swiss»
verfeinert mit Appenzeller Single Malt Whisky
dazu Kapern, Zwiebeln, Essiggurken
Salatsträusschen sowie Toast und Butter

Tagesdessert

Blutorangensorbet auf Orangen-Carpaccio 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