

Unsere Apéroempfehlung...

Heidelbeer Spritz

Heidelbeer-Sirup aufgefüllt mit Prosecco
auf Eis serviert mit frischen Heidelbeeren 9.50



Blutorangen-Bier

Spezial Edition
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol. 6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1 24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Schweinsgeschnetztes «Winzer-Art»
mit Trauben und Pilzen
serviert mit Schupfnudeln

Wochen-Hit 2

Menu 2 24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Halbes Mistkratzerli
mit Haussauce
dazu Steakhouse-Fries

Vegi-Menu

Menu 3 23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sämiger Kürbis-Risotto
mit Dörrfeigen, Nüssen
und Kräuter

Veganes-Menu

Menu 4 23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Mexikanische Tortillas
gefüllt mit Peperoni, Chili Jalapenos,
Tomaten, Mais und Eisbergsalat
dazu Guacamole und veganer Sauerrahm

Fisch-Menu

Menu 5 37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sautiertes Zanderfilet mit Mandelbutter
dazu Zitronen-Polenta
und Blattspinat

Business-Menu

Menu 6 39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rehpfeffer «Jäger-Art»
mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons
dazu Spätzli, Rosenkohl, Marroni
und Preiselbeerfrucht

Tagesdessert

Baumnuß-Parfait mit Zwetschgen-Kompott 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. 7.00
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