

## Unsere Apéroempfehlung...

### Heidelbeer Spritz

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



9.50

### Ingwer-Bier

Spezial Edition  
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol. 6.50

## Wochen-Hit 1

**Menu 1** 24.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Geschnetzeltes von Hirsch und Wildschwein mit Trauben, dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeerfrucht

## Wochen-Hit 2

**Menu 2** 24.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Zarte Pouletbrust an rassiger Thaicurrysauce serviert mit Reis und Früchtespiess

## Vegi-Menu

**Menu 3** 23.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Frittata „Mediterrane-Art“ mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti an roter Peperonisauce

## Veganes-Menu

**Menu 4** 23.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Safran-Kürbispasta mit Blattspinat und Kürbiskernen

## Fisch-Menu

**Menu 5** 34.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Feine Zanderknusperli mit Tartarsauce und Zitronenspalte dazu Steakhouse-Fries

## Business-Menu

**Menu 6** 41.50  
Tagessuppe oder Salat

—  
Gebratene Kalbs-Saltimbocca an Merlotsauce serviert mit Carnaroli-Risotto und buntem Gemüse

### Tagesdessert

Basler Leckerlimousse mit Orangensalat 8.00

## Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

<b>Weiss:</b> 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
<b>Rose:</b> Negroamaro Rosato Feuda Badala   IGT   2022   Apulien   Italien	pro dl. 6.50
<b>Rot:</b> Selection Schmid Wetli   AOC   2018   St. Gallen   Schweiz	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Habla del Silencio   DOC   2021   Extremadura   Spanien	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Josanna Grand Cuvée   Josef Salzl   2020   Neusiedlersee   Oesterreich	pro dl. 7.50
<b>Rot:</b> Primitivo Feudo Badala   IGT   2022   Apulien   Italien	pro dl. 6.50