

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

—
Gebratene Truthahn-Schnitzel «Jäger-Art» mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Pilzen dazu Fusilli-Teigwaren

Wochen-Hit 2

Menu 2 24.50
Tagessuppe oder Salat

—
Rippli vom Nierstück mit Senf dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut

Vegi-Menu

Menu 3 23.50
Tagessuppe oder Salat

—
Sämiger Randen-Gersotto mit Apfelstücken, Pastinaken und Meerrettich

Veganes-Menu

Menu 4 23.50
Tagessuppe oder Salat

—
Penne alla Vodka an Tomatenrahmsauce garniert mit Petersilie

Fisch-Menu

Menu 5 37.50
Tagessuppe oder Salat

—
Würfel von Süß- und Salzwasserfischen an Zitronenkräutersauce serviert auf Safranreis dazu Gemüse, Cashewnüssen und Rosinen

Business-Menu

Menu 6 39.50
Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Hirsch-Filet mit Knoblauchbutter dazu knusprige Röstitaler und buntes Gemüse

Tagesdessert

Bratapfeldessert mit Vanilleglacé 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: Negroamaro Rosato Feuda Badala | IGT | 2022 | Apulien | Italien pro dl. 6.50

Rot: Pinot Noir Selection | AOC | 2022 | Frümisen | 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