

## 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

—  
Mixed Grill-Spiess mit Kräuterbutter dazu Risolée kartoffeln und einer Ofen-Tomate

## Wochen-Hit 2

**Menu 2** 24.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Pouletbrust mit Kürbis-Frischkäsefüllung an Rotweinsauce dazu Petersilien-Risotto verfeinert mit Pfeffer aus dem Maggiatal

## Vegi-Menu

**Menu 3** 23.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Gebackene Polenta-Taler angerichtet auf Ratatouille

## Veganes-Menu

**Menu 4** 23.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Hausgemachte Falafel mit veganem Tzatziki-Dip und Pesto dazu orientalischer Safranreis mit Gemüse Rosinen, Cashew- und Granatapfelkernen

## Fisch-Menu

**Menu 5** 37.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Gebratene Black-Tiger-Crevetten dazu Curry-Fettuccine und wildem Broccoli

## Business-Menu

**Menu 6** 42.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Kleines Kalbssteak an Pfeffersauce dazu geschichtete Anna-Kartoffeln und Saisongemüse

### Tagesdessert

Marroni Glace mit gebratenen Pfirsichen 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> Pinot Noir Selection   AOC   2022   Frümser   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