

Unsere Apéroempfehlung...

Winterspritz

Sirup von Monin mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken, Orangen uvm. aufgefüllt mit Prosecco



serviert mit Eis und frischer Zimtstange 10.50

Ingwer-Bier

Spezial Edition
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Panierte Chicken-Fingers
mit Hot BBQ-Sauce
dazu Steakhouse-Fries

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Schweinschnitzel-Röllchen „Appenzeller-Art“
gefüllt mit Rohschinken und Appenzellerkäse
dazu Polenta und Gemüse

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Winterliche Spätzlipfanne
mit Kürbis, Federkohl, Schwarzwurzeln
und Nüssen an leichter Rahmsauce

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Geschmorter Lauch
mit weisser Bohnen-Crème
und Randen-Risottokugeln

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Crevetten „Sizilianische-Art“
mit Kapern, Knoblauch, Dörrtomaten,
Peperoncini und Oliven
angerichtet auf Spinat-Tagliatelle

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—
Rosa gebratenes Lamm-Nierstück
an Thymianjus
dazu Bratkartoffeln
und grüne Bohnen

Tagesdessert

Baumnuß-Parfait mit Rotweinzwetschgen

8.00

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss: Mont sur Rolle Louis 1er AOC 2022 Waadt Schweiz	pro dl. 6.50
Chardonnay Caliz DOC 2023 Südtirol Italien	pro dl. 7.00
Rose: Federweiss Frümser AOC 2023 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.00
Rot: Selection Schmid Wetli AOC 2021 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