

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

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
St. Galler Olma-Bratwurst
an Zwiebelsauce
serviert mit knusprigen Röstitaler

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Truthahn-Saltimbocca
an Rotweinsauce
dazu Carnaroli-Risotto mit Gemüse-Mosaik

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Bündner Capuns
auf Rahm-Gemüsebouillon
gratiniert mit Alpkäse

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Indisches Kichererbsen-Linsendal
mit Kürbis
serviert mit Basmatireis

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Leicht gebratenes Thunfischsteak (innen roh)
an sweet Chili-Mangosauce
mit schwarzen Linguine und Kefen

Business-Menu

Menu 6

43.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kleines Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse

Tagesdessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

9.50

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