

## Unsere Apéroempfehlung...

### Winterspritz

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



serviert mit Eis und frischer Zimtstange 10.50

### Huus-Bier

Buchserhof Edition  
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol. 6.50

## Wochen-Hit 1

**Menu 1** 24.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Suure Mocke vom Rind  
(Rindschmorbraten an Rotweinsauce)  
dazu Kartoffelstock und Wurzelgemüse

## Wochen-Hit 2

**Menu 2** 24.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Chicken Parmesan  
(Pouletschnitzel paniert mit Mozzarella gratiniert)  
dazu Tomatenspaghetti und Parmesan

## Vegi-Menu

**Menu 3** 23.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Peperoni gefüllt mit Safranreis,  
Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen  
an Dörraprikosen-Sauce

## Veganes-Menu

**Menu 4** 23.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Tacos mit mexikanischem Gemüse  
Eisbergsalat, Guacamole  
und Salsa

## Fisch-Menu

**Menu 5** 37.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Gebratenes Rotbarsch-Filet  
mit Zwiebeln, Kapern und Oliven  
serviert mit Quetsch-Kartoffeln

## Business-Menu

**Menu 6** 40.50

Tagessuppe oder Salat

—  
Zarte Schweinsfilet-Medaillons  
an Calvadosauce  
mit Papardelle-Teigwaren und Gemüse

### Tagesdessert

Caramelköppli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur 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   2023   Südtirol   Italien	pro dl. 7.00
<b>Rose:</b> Federweiss Frümisen   AOC   2023   St. Gallen   Schweiz	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Selection Schmid Wetli   AOC   2021   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