

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

Tagessuppe oder Salat

24.50

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

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

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

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

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

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Tacos mit mexikanischem Gemüse
Eisbergsalat, Guacamole
und Salsa

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

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

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

40.50

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

Tagesdessert

Caramelköppli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

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 Frümisen 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