

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

Schweinssteak mit Whiskey-Marinade dazu Risolée-Kartoffeln und Grillgemüse

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

Rinds-G'hacket's mit Schwingerhörnli Reibkäse und Apfelmus

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

Grünes Gemüse-Thaicurry serviert mit Tagliolini-Teigwaren

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

Vegane Pilzbratlinge mit Süsskartoffel-Fries und Chimichurry-Sauce

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

Pochierte Seezungen-Röllchen an Weisswein-Kräutersauce auf Blattspinat und Camarquereis

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

39.50

Rosa gebratene Entenbrust an Granatapfelsauce mit Orangen-Couscous und Pak-Choi

Tagesdessert

Grossmutter's gebrannte Crème mit Rahmtupf

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 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