

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

—
Halbes ofenfrisches Poulet mit BBQ-Sauce und Pommes-Frites

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Schweizer Paella
Safran-Risotto gemischt mit Gemüse und Cervelat

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Bärlauch-Schupfnudelpfanne mit Pilzen, Cherrytomaten und Reibkäse

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Bratkartoffel-Spiess mit buntem Grillgemüse und veganem Sauerrahm mit Kräutern

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Black-Tiger-Crevetten auf Spaghetti Aglio olio und Peperoncino

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—
Zarte Rindsfilet-Würfel an pikanter Whiskeysauce dazu Pappardelle und Saisongemüse

Tagesdessert

Weisses Tobleronemousse mit Grapefruitsalat

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. 7.50
Rot: Merlot Ried Gabarinza Markus Iro 2021 Neusiedlersee Oesterreich	pro dl. 7.00
Rot: Primitivo Feudo Badala IGT 2022 Apulien Italien	pro dl. 6.50