

Unsere Apéroempfehlung...

Rhabarberspritz

Rhabarber Sirup aufgefüllt mit Prosecco – serviert mit Eis und frischem Rhabarber



9.50

Huus-Bier

Buchserhof Edition
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Ofenfrischer Bärlauchfleischkäse an Rotweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Erbsli mit Rüebl

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Gebratene Truthahn-Schnitzel an körniger Senfsauce mit hausgemachten Spinat-Spätzli

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Rassiges Gemüse-Pilz Stroganoff serviert im Reiring

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Feine Spaghetti mit Linsen-Bolognaise

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Sautiertes Doradenfilet an Mangosauce mit lila Süsskartoffel-Püree und Kefen

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—
Zarte Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel an Calvadosauce mit Apfelstückli, dazu Kartoffel-Kroketten und saisonales Mischgemüse

Tagesdessert

Öpfelchüechli mit Vanilleglace

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