

## Unsere Apéroempfehlung...

### Rhabarberspritz

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



10.50

### Huus-Bier

Buchserhof Edition  
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol.

6.50

## Wochen-Hit 1

### Menu 1

Tagessuppe oder Salat

24.50

—  
Rinds-Geschnetzeltes  
an Paprikasauce  
serviert mit Fettuccini

## Wochen-Hit 2

### Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—  
Mit Waldpilzen gefüllte Truthahnroulade  
an kräftigem Jus  
dazu Polenta und Romanesco

## Vegi-Menu

### Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—  
Verschieden gefüllte Teigtaschen  
an Gorgonzolasauce

## Veganes-Menu

### Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—  
Orientalischer Safranreis  
mit Falafel und Tsatsiki

## Fisch-Menu

### Menu 5

Tagessuppe oder Salat

35.50

—  
«Fitnessteller»  
Frische und bunte Salate  
dazu Zanderknusperli mit Zitronenspalte  
und Tartarsauce

## Business-Menu

### Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—  
Zarte Kalbsschnitzeli  
mit Kartoffel-Talern  
und Spargeln an Sauce Hollandaise

### Tagesdessert

Panna Cotta mit Beerensauce

9.50

## 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> Valduero 2 Maderas   DO   2019   Ribero del Duero   Spanien	pro dl. 7.50
<b>Rot:</b> Merlot Ried Gabarinza   Markus Iro   2021   Neusiedlersee   Oesterreich	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Primitivo Feudo Badala   IGT   2022   Apulien   Italien	pro dl. 6.50