

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

—

Schweins-Saltimbocca
an Merlotsauce
dazu sämiger Erbsen-Risotto

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—

Fajita de Pollo
Weizen-Tortillas gefüllt mit Pouletbruststreifen
Peperoni, Zwiebeln, Chili Jalapenos
und Eisbergsalat, dazu Salsa und Guacamole

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—

Penne Primavera
mit Frühlingsgemüse
und Mozzarella-Perlen

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—

Indisches Kichererbsen-Linsendal
mit Spargelstücken
serviert im Reising

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—

Gebratenes Bachforellen-Filet
an Dillsauce
dazu Safran-Fettuccine
und glasierte Gurken

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—

Zartes Lammnierstück
an Thymianjus
mit Griess-Gnocchi
und Ratatouille

Tagesdessert

Kokosglace auf Ananas-Carpaccio

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 Frümser AOC 2023 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.00
Rot: Selection Schmid Wetli AOC 2021 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.00
Rot: Valduero 2 Maderas DO 2019 Ribero del Duero 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