

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

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Ofenfrisches halbes Mistkratzerli
mit BBQ-Sauce
und knusprigen Pommes-Frites

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Schweinsgeschnetzeltes «Stroganoff»
serviert im Reising
mit Gemüse-Mosaik

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Grillierte Miso-Zucchetti
mit Tabouleh-Gemüse-Salat
und Joghurt-Dip

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Vegane Meatballs an Tomatensauce
mit Tagliolini-Teigwaren

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kurz gebratenes Thunfisch-Steak
(innen roh)
mit Gazpacho-Salsa
dazu Wasabi-Kartoffelpüree und Kefen

Business-Menu

Menu 6

45.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kleines Rindsfilet-Medaillon
mit Trüffelbutter
dazu neue Frühlingskartoffeln
und Spargeln an Sauce Bearnaise

Tagesdessert

Rhabarber-Mousse mit Erdbeersauce und Früchtegarnitur

9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Mont sur Rolle I Louis 1er I AOC I 2022 I Waadt I Schweiz	pro dl. 6.50
	Chardonnay Caliz I DOC I 2023 I Südtirol I Italien	pro dl. 7.00
Rose:	Federweiss Frümser I AOC I 2023 I St. Gallen I Schweiz	pro dl. 7.00
Rot:	Selection Schmid Wetli I AOC I 2021 I St. Gallen I Schweiz	pro dl. 7.00
Rot:	Valduero 2 Maderas I DO I 2019 I Ribero del Duero I Spanien	pro dl. 7.50
Rot:	Merlot Ried Gabarinza I Markus Iro I 2021 I Neusiedlersee I Oesterreich	pro dl. 7.00
Rot:	Primitivo Feudo Badala I IGT I 2022 I Apulien I Italien	pro dl. 6.50