

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

—
Piccata von der Truthahnbrust «Milanese»
serviert mit Tomaten-Spaghetti
und Parmesan

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feiner Rindfleischvogel
an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Gemüse

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Crêpes gefüllt mit Spinat
und Ricotta
nappiert mit Zitronen-Sauerrahm

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratener Tofu-Spiess
mit Cashew-Hummus
und gebackene Süsskartoffeln

Fisch-Menu

Menu 5

33.50

Tagessuppe oder Salat

—
Lachs-Ravioli mit Mönchsbart
und Cherrytomaten
an Weisswein-Kräutersauce

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Schweinsfilet-Medaillons
an Calvadossauce
mit caramelisierten Apfelstücken
dazu Petersilien-Spätzli und Saisongemüse

Tagesdessert

Caramelköpfl mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

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:	Giubileo Merlot del Ticino Terreni alla Magia DOC 2021 Tessin Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Primitivo Feudo Badala IGT 2022 Apulien Italien	pro dl. 6.50