

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

—
Poulet-Satay-Spiessli
an Erdnussauce
dazu gelber Balireis

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Schupfnudelpfanne
mit Schweinefleisch, Speck und Bohnen
an Kräuterrahmsauce

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Spargel-Kohlrabi-Frittata
an roter Peperonsauce

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gemüse-Pilzragout
im Blätterteig-Pastetli

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Black-Tiger-Crevetten
an Ananas-Granatapfelsauce
serviert mit orientalischem Couscous

Business-Menu

Menu 6

43.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Rinds-Entrecote «Madagaskar»
an Pfeffersauce
dazu knusprige Röstitaler und Gemüse

Tagesdessert

Zitronenmousse mit Früchtegarnitur

Fr. 9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss: Mont sur Rolle | Louis 1er | AOC | 2022 | Waadt | Schweiz
Chardonnay Caliz | DOC | 2023 | Südtirol | Italien

pro dl. 6.50
pro dl. 7.00

Rose: Ma Terre | Coteaux d'Aix en Provence | AOP | 2023 | Provence | Frankreich

pro dl. 7.00

Rot: Selection Schmid Wetli | AOC | 2021 | St. Gallen | Schweiz

pro dl. 7.00

Rot: Rioja Crianza Paco Garcia | DOCA | 2021 | Rioja | Spanien

pro dl. 7.00

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