

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

—
St. Galler Olma-Bratwurst
an Zwiebelsauce
dazu goldgelbe Röstitaler

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Schweinsschnitzel «al limone»
an Zitronensauce
dazu Tagliatelle und Zucchini «Provencale»

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Fitnessteller
Frische und bunte Salate
dazu gebackener Tomme
und Preiselbeer-Dip

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Grüne und weisse Spargeln
an veganer Sauce Bearnaise
und neue Bratkartoffeln

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sautiertes Lachsforellen-Filet
an Vermuthsauce
dazu Schnittlauch-Kartoffeln
und grünes Gemüse

Business-Menu

Menu 6

38.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Rindsfilet-Würfel «Stroganoff»
an rassischer Paprikasauce
serviert im Reisring
mit Gemüse-Mosaik

Tagesdessert

Kleiner Coupe Romanoff

Fr. 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:	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:	Grand Cuvée Josanna Josef Salzl 2021 Neusiedlersee Oesterreich	pro dl. 8.00
Rot:	Primitivo Feudo Badala IGT 2022 Apulien Italien	pro dl. 6.50