

## Unsere Apéroempfehlung...

### Limoncello-Spritz

Limoncello aufgefüllt  
mit Prosecco und Mineralwasser



10.50

### Sommer-Bier

Special-Edition mit Mango & Passionsfrucht  
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol.

6.50

## Wochen-Hit 1

### Menu 1

Tagessuppe oder Salat

24.50

—  
Saftiges Schweinssteak  
mit Bärlauchbutter  
dazu Baked-Potato mit Kräuterquark

## Wochen-Hit 2

### Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—  
Truthahn-Wrap «Mexican»  
gefüllt mit Kidneybohnen, Eisbergsalat,  
Mais, Chili, Zwiebeln, dazu Guacamole,  
Salsa und kleine Salatgarnitur

## Vegi-Menu

### Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—  
Spaghetti «Mediterrane-Art»  
gemischt mit schwarzen Oliven, Kapern,  
Zitrone, Oregano und Knoblauch

## Veganes-Menu

### Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—  
Gegrillte Aubergine auf Erbsen-Püree  
dazu Granatapfelkerne  
und Kräuter-Polenta

## Fisch-Menu

### Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—  
Kurz angebratenes Thunfisch-Steak  
im Sesamkleid (innen roh)  
dazu grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen

## Business-Menu

### Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—  
Zartes Lammnierstück mit Kräuterkruste  
an Rosmarinjus,  
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen

## Tagesdessert

Luftiges Mangomousse mit Früchtegarnitur

Fr. 9.00

## Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

<b>Weiss:</b> Mont sur Rolle   Louis 1er   AOC   2022   Waadt   Schweiz	pro dl. 6.50
Grüner Veltliner Löss   Weingut Jurtschitsch   DAC   2022   Österreich	pro dl. 7.00
<b>Rose:</b> Ma Terre   Coteaux d'Aix en Provence   AOP   2023   Provence   Frankreich	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Selection Schmid Wetli   AOC   2021   St. Gallen   Schweiz	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Rioja Crianza Paco Garcia   DOCA   2021   Rioja   Spanien	pro dl. 7.00
<b>Rot:</b> Grand Cuvée Josanna   Josef Salzl   2021   Neusiedlersee   Oesterreich	pro dl. 8.00
<b>Rot:</b> Primitivo Feudo Badala   IGT   2022   Apulien   Italien	pro dl. 6.50