

Unsere Apéroempfehlung...

Limoncello-Spritz

Limoncello aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser



10.50

Huus-Bier

Sommer-Edition, Aprikosen-Pfirsich
Sennbräu Buchs – 3.2 % Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratene Truthahn-Würfel
gemischt mit Asiagemüse und Reismudeln
an Hoisinsauce

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sennbräu Bierschüblig mit Senf,
lauwarmer Kartoffelsalat
und kleine Salatgarnitur

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rassige Penne Arrabiata
mit Knoblauch, Petersilie
Peperoncini und Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Knusprige Tofu-Nuggets
mit BBQ-Dip,
und Pommes-Frites

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit sämigem Safran-Risotto
und Peperoniwürfel

Business-Menu

Menu 6

39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kalbs-Tatar «Toskana»
mit Trüffel, Zwiebeln, Kapern, Oliven,
Radiesli, Cherrytomaten, Parmesan und Rucola
dazu Toast und Butter

Tagesdessert

Feine Mascarpone-Beeren-Crème

8.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Mont sur Rolle Louis 1er AOC 2022 Waadt Schweiz	pro dl. 6.50
	Chardonnay Giulia DOC 2024 La Torre Friaul Italien	pro dl. 6.50
Rose:	Ma Terre Coteaux d'Aix en Provence AOP 2023 Provence Frankreich	pro dl. 7.00
Rot:	Pinot Noir Selection Frümsen AOC 2022 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.00
Rot:	Rioja Crianza Paco Garcia DOC 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