

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

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Panierte Schweinsschnitzel
mit goldgelben Pommes frites

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Grossmutter's Rinds-G'hackets
mit Schwingerhörnli
und Apfelmus

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Knusprige Toastecken mit Williamsbirnen,
Baumnüssen und Gorgonzola gratiniert

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Orientalischer Couscous
mit Gemüse, Rosinen und Granatapfelkernen,
dazu Falafel mit Tzatziki und Korianderpesto

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Thunfisch-Steak «Tataki» im Sesamkleid
(kurz angebraten innen roh)
mit Ponzu-Sauce und Avocado
dazu grüner thailändischer Papayasalat

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

39.50

—
Kalbsragoût «Wiener-Art»
an milder Paprikarahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli
und buntes Gemüse

Tagesdessert

Frittierte Vanilleglace mit Kokosraspeln, Bananen und Schoggisauce

9.50

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