

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

—
Grossmutter's Rinds-Hackbraten
an Kräuterrahmsauce
dazu Kartoffelstock
und Erbsli mit Rüebli

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Saltimbocca vom Schweins-Nierstück
an Balsamico-Jus
dazu Petersilien-Risotto
verfeinert mit Pfeffer aus dem Maggiatal

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Feine Tagliatelle-Teigwaren
mit frischen Eierschwämmli
an einer leichten Rahmsauce

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Zitronen-Polenta mit Cherrytomaten,
Zwiebeln und Zucchetti

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Sautiertes Zanderfilet an Mandelbutter
mit Salzkartoffeln
und gedämpftem Lattich

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—
Zarte Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeerjus
serviert mit Kartoffel-Kroketten
und buntem Gemüse

Tagesdessert

Kleiner Coupe Hot-Berry

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