

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

—
Schweins-Geschnetzeltes «Winzer-Art»
gemischt mit Trauben an Rahmsauce
dazu feine Spätzli

Wochen-Hit 2

Menu 2

Tagessuppe oder Salat

24.50

—
Knuspriges Panko-Schnitzel
von der Truthahnbrust mit BBQ-Sauce
dazu Country-Cuts

Vegi-Menu

Menu 3

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Knusprige Frühlingsrollen
an sweet Chilisauce
serviert mit Ananasreis

Veganes-Menu

Menu 4

Tagessuppe oder Salat

23.50

—
Wirsing-Roulade gefüllt
mit veganem Hack
auf Ratatouille

Fisch-Menu

Menu 5

Tagessuppe oder Salat

37.50

—
Gebratenes Forellenfilet
angerichtet auf cremigen
Kürbis-Gnocchi gemischt mit Spinat
und Baumnüssen

Business-Menu

Menu 6

Tagessuppe oder Salat

41.50

—
Gebratene Entenbrust
an Orangensauce
dazu Couscous und Rotkraut

Tagesdessert

Kleiner Coupe Nesselrode

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: Federweiss Frümser Landwirtschaftliche Schule St. Gallen AOC 2023 Schweiz	pro dl. 7.50
Rot: Selection Schmid Wetli AOC 2021 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.50
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