

Unsere Apéroempfehlung...

Heidelbeer Spritz

Heidelbeer-Sirup aufgefüllt mit Prosecco
mit Prosecco und Mineralwasser

10.50



Spezial-Bier

Special Edition – Aprikosen-Pfirsich
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kaninchen-Ragout
mit Cherrytomaten
und Kräuter-Polenta

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Panierte Schweinsschnitzel
mit knusprigen Pommes-Frites

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Herbstliche Spätzlipfanne
mit Marroni, Rosenkohl, Kürbis
und Trauben an leichter Rahmsauce

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sticky Sesam-Tofu
mit süss-sauer Sauce und Ingwer
dazu Reis und Brokkoli

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Red-Snapper-Filet
mit schwarzen Linguini
und mediterranem Gemüse

Business-Menu

Menu 6

43.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zartes Pferdefilet-Medaillon
mit Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffel-Kroketten
und Saisongemüse

Tagesdessert

Kleiner Coupe Nussknacker
(Baumnussglace mit Ahornsirup, gerösteten Baumnüssen und Schlagrahm)

9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Mont sur Rolle I Louis 1er I AOC I 2022 I Waadt I Schweiz	pro dl. 6.50
	Chardonnay Caliz I DOC I 2023 I Kellerei Kurtatsch I Südtirol I Italien	pro dl. 6.50
Rose:	Federweiss Frümser I Landwirtschaftliche Schule St. Gallen I AOC I 2023 I Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Selezione d'Ottobre Riserva I Matasci Vini I DOC I 2021 Tessin I Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Rioja Crianza Paco Garcia I DOC I 2021 I Rioja I Spanien	pro dl. 7.00
Rot:	Grand Cuvée Josanna I Josef Salzl I 2021 I Neusiedlersee I Oesterreich	pro dl. 8.00
Rot:	Primitivo Feudo Badala I IGT I 2022 I Apulien I Italien	pro dl. 6.50