

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

—
Grossmutter's Rinds-Hackbraten
an Kräuterrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Rüebl

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Poulet-Satay-Spiessli
an Erdnusssauce
dazu gelber Balireis

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Trüffelnüdeli
mit Federkohl, Dörrtomaten
und Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sämiger Randengersotto
mit Pastinaken, Birnen
und Nüssen

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Doradenfilet
mit Bratkartoffeln
und Rahmlauch

Business-Menu

Menu 6

39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Marroni und Preiselbeerfrucht

Tagesdessert

Werdenberger Süssmostcreme mit Schlagrahm

8.00

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 Merlot Riserva I Matusi Vini I DOC I 2022 I 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