

## Unsere Apéroempfehlung...

### Mandarinen Spritz

Mandarinen-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

Tagessuppe oder Salat

—

Rindsiedfleisch an Meerrettichsauce  
dazu Salzkartoffeln  
und Sauerkraut

24.50

## Vegi-Menu

### Menu 3

Tagessuppe oder Salat

—

Feine Trüffel-Aranchini  
angerichtet auf Ratatouille

23.50

## Fisch-Menu

### Menu 5

Tagessuppe oder Salat

—

Sautiertes Lostallo-Lachsfilet  
an Orangensauce auf Spinat-Linsen  
und Vollreis

37.50

## Tagesdessert

Feine Zimtglace auf Rotweinzwetschgen

8.50

## Unsere Weinempfehlungen - Im Offenausschank

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