

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

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rindsiedfleisch an Meerrettichsauce
dazu Salzkartoffeln
und Sauerkraut

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»
serviert im Reising

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Trüffel-Aranchini
angerichtet auf Ratatouille

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Cremige Winterpasta
an Romanesco-Pesto
mit Pastinaken, Cicorino Rosso
und Baumnüssen

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

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

Business-Menu

Menu 6

43.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Whiskeybutter und Gemüse
dazu Tannenzapfen Kroketten

Tagesdessert

Feine Zimtglace auf Rotweinzwetschgen

8.50

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 Merlot Riserva I Mátacs Vini I DOC I 2022 I Tessin I Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Rioja Crianza Paco García 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