

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

—
Indisches Butter-Chicken
an Curry-Tomatensauce
im Reiring, mit Sauerrahm und Koriander

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
St. Galler Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce
serviert mit Fusilli-Teigwaren

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Tortellini «Tricolore»
al Pesto mit Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Knusprige vegane Nuggets
mit Chili-Dip
und Pommes-Frites

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Zander-Saltimbocca
an Merlotsauce
dazu sämiger Zitronen-Risotto
und gebackene Cherrytomaten

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Schweinsfilet-Médallions
an Pfefferrahmsauce
mit Kroketten und buntem Gemüse

Tagesdessert

Luftiges Basler Leckerlimousse mit Orangenfilets

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 Merlot Riserva I Matasci 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