

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

—
Pulled Pork Burger
mit Cole-Slawsalat
und Steakhouse Fries

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Geschnetzeltes von der Truthahnbrust
«Sweet & Sour»
serviert im Reisring

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Trüffelnüdeli
mit Blattspinat
und Dörrtomaten

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Peperoni gefüllt mit Chinoa
und Gemüse
auf roter Peperonsauce

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Saiblingsfilet
mit Safran-Fettucini
und Romanesco

Business-Menu

Menu 6

43.00

Tagessuppe oder Salat

—
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte «Madagaskar»
an Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Tagesdessert

Feine Kokosglace auf Ananas-Carpaccio

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 |