

## 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

—  
Pulled Pork Burger  
mit Cole-Slawsalat  
und Steakhouse Fries

24.50

24.50

## Vegi-Menu

### Menu 3

Tagessuppe oder Salat

—  
Feine Trüffelnüdeli  
mit Blattspinat  
und Dörrtomaten

23.50

23.50

## Veganes-Menu

### Menu 4

Tagessuppe oder Salat

—  
Peperoni gefüllt mit Chinoa  
und Gemüse  
auf roter Peperonisauce

## Fisch-Menu

### Menu 5

Tagessuppe oder Salat

—  
Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Safran-Fettucini  
und Romanesco

37.50

43.00

## Business-Menu

### Menu 6

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

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