

Unsere Apéroempfehlung...

Rhabarber Spritz

Rhabarber-Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser



10.50

Huus-Bier

Buchserhof Edition
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce
mit goldgelben Röstitalern

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feines Poulet-Blankett
mit Cherrytomaten und Koriander
dazu Zitronen-Polenta

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Spinat-Crêpe gefüllt mit
Spargelstücken und Frischkäse,
gratiniert an Sauce Mousseline

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Orientalischer Safran-Gemüsereis
mit indischen Pankora
und Raita-Joghurt-Dip

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Thunfisch-Steak «Mediterrane-Art»
(kurz angebraten, innen roh)
auf einem Potpourri mit neuen Bratkartoffeln,
Oliven, Pepperoni und Zucchetti

Business-Menu

Menu 6

39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Tatar vom Rindsfilet (200g)
mit Appenzeller Single-Malt-Whiskey
Zwiebeln, Kapern, Gurken,
Toast und Butter

Tagesdessert

Duo von Rhabarber-Mousse und Rhabarber-Kompott

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	Selection Schmid Wetli I AOC I 2021 I Berneck 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:	Le Volte dell'Ornellaia I IGT I 2023 I Toskana I Italien	pro dl. 8.00