

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

—
Ofenfrischer Pouletschenkel
mit Chili-Kräutermarinade
dazu Steakhouse-Fries

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Salsiccia «Ticinese»
mit sämigem Safran-Risotto
und Grillgemüse

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Lauwarmer Bulgur-Zucchetti-Salat
mit gebratenem Käse
und Feigensenf

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Taglierini-Teigwaren
gemischt mit Dörrtomaten
an Rucola-Limetten-Pesto

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Frisches Thunfisch-Tatar
mit grünem Papaya-Karottensalat,
Koriander und Erdnüssen,
Toast und Butter

Business-Menu

Menu 6

38.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feines Kalbsragout «Wiener-Art»
an milder Paprikasauce
dazu hausgemachte Eierspätzli
und buntes Sommergemüse

Tagesdessert

Gegrillte Ananas mit Kokos-Glacé und Schoggisauce

Fr. 9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Mont sur Rolle Louis 1er AOC 2022 Waadt Schweiz	pro dl. 6.50
	Chardonnay Caliz DOC 2023 Kellerei Kurtatsch Südtirol Italien	pro dl. 6.50
Rose:	Federweiss Frümser Landwirtschaftliche Schule St. Gallen AOC 2023 Schweiz	pro dl. 7.50
Rot	Selection Schmid Wetli AOC 2021 Berneck Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Rioja Crianza Paco Garcia DOC 2021 Rioja Spanien	pro dl. 7.00
Rot:	Grand Cuvée Josanna Josef Salzl 2021 Neusiedlersee Oesterreich	pro dl. 8.00
Rot:	Le Volte dell'Ornellaia IGT 2023 Toskana Italien	pro dl. 8.00