

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

—
Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen
mit Sauce Andalouse
und Steakhouse Fries

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Spanische Albondigas (Rindshackbällchen)
mit rässiger Tomatensauce
dazu Reis mit Gemüse-Mosaik

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Pasta Siziliana
gemischt mit Oliven, Peperoncini, Kapern,
Zwiebeln, Basilikum und Ricotta

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
«Fitnessteller»
Frische und bunte Salate
dazu vegane Soja-Nuggets mit BBQ-Dip

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Schwertfisch-Filet
mit fruchtiger Ananas-Salsa,
einem Potpourri von lila Süsskartoffeln
und Grillgemüse

Business-Menu

Menu 6

39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
mit Remouladen-Sauce
und Trüffel-Pommes

Tagesdessert

Solero (Mango- und Passionsfruchtcrème) im Glas

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