

Unsere Apéroempfehlung...

Tropical-Spritz

Exotischer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser



11.50

Huus-Bier

Buchserhof Edition
Sennbräu Buchs – 4.8% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Fleischkäse-Cordon Bleu
dazu knusprige Pommes Frites

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Truthahnschnitzel «Pariser-Art»
im Ei gebraten
serviert mit Tomaten-Risotto

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Trüffel-Ravioli
mit mariniertem Rucola

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Hausgemachte Falafel mit Koriander-Pesto
und veganem Sauerrahm
dazu orientalischer Safranreis mit Gemüse,
Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Rosinen

Fisch-Menu

Menu 5

35.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Zanderknusperli
mit Tartarsauce
und Steakhouse-Fries

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Schweinsfilet-Médailles
an Eierschwämmllisauce
dazu Schupfnudeln und buntes Mischgemüse

Tagesdessert

Limoncello-Parfait mit Früchtegarnitur

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. 7.00
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:	Primitivo Feudo Badala I IGT I 2024 I Apulien I Italien	pro dl. 6.50