

Unsere Apéroempfehlung...

Tropical-Spritz

Exotischer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser



11.50

Melonen-Bier

Sommer Edition
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Truthahnschnitzel an Senfsauce
serviert mit Pappardelle-Teigwaren
und Romanesco

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
St. Galler Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce
dazu knusprige Pommes frites

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Spaghetti
an Zucchini-Carbonarasauce
mit Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Hausgemachte Pilz-Bratlinge
mit gebackenen Süsskartoffeln
dazu grillierte Peperoni
und Kräuter-Knoblauch-Zitronen

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Thunfisch-Tatar «Asia»
mit Avocado, Limette, Sesam, Wasabi,
grünem Papaya-Karottensalat mit Chili
und Erdnüssen, dazu Toast und Butter

Business-Menu

Menu 6

42.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
serviert im Reising
mit Gemüse-Mosaik

Tagesdessert

Karamellköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Cuvée Blanc Frümser I AOC I 2024 I St. Gallen I Schweiz	pro dl. 7.50
	Chardonnay Caliz I DOC I 2023 I Kellerei Kurtatsch I Südtirol I Italien	pro dl. 7.00
Rose:	Canallas Rosado I Bodegas Arraez I DO I 2024 I Valencia I Spanien	pro dl. 7.50
Rot	Selection Schmid Wetli I AOC I 2021 I Berneck I Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Satelite Tinta de Toro I Tempranillo I DOC I 2021 Toro I Spanien	pro dl. 7.50
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