

Unsere Apéroempfehlung...

Tropical-Spritz

Exotischer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser



11.50

Sommer-Bier

mit Melonen-Geschmack
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Mixed Grill-Spiess mit Whiskeybutter
dazu Risolées-Kartoffeln
und gegrillten Zucchetti

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Pouletbrustwürfel
mit Zwiebeln, Tomaten und Aprikosen
angerichtet auf Zitronenpolenta

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Crêperolle gefüllt mit
Ricotta und Spinat
und Sauce Hollandaise

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Penne alla Cacciatore
mit Oliven, Knoblauch, Tomaten,
Kapern und Kräutern

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sautiertes Wolfsbarschfilet
mit Chili-Peperonata
dazu Bratkartoffeln

Business-Menu

Menu 6

48.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kalbsfilet-Medaillons im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

Tagesdessert

Feine Mascarpone-Crème mit frischen Beeren

8.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Cuvée Blanc Frümsen AOC 2024 St. Gallen Schweiz	pro dl. 7.50
	Chardonnay Caliz DOC 2023 Kellerei Kurtatsch Südtirol Italien	pro dl. 7.00
Rose:	Canallas Rosado Bodegas Arraez DO 2024 Valencia Spanien	pro dl. 7.50
Rot	Selection Schmid Wetli AOC 2021 Berneck Schweiz	pro dl. 7.50
Rot:	Valduero una Cepa Tempranillo DO 2020 Ribera del Duero Spanien	pro dl. 8.50
Rot:	Grand Cuvée Josanna Josef Salzl 2021 Neusiedlersee Oesterreich	pro dl. 8.00
Rot:	Primitivo Feudo Badala IGT 2024 Apulien Italien	pro dl. 6.50