

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

—
Rinds-Cevapcici an Ajvarsauce
dazu Djuvec-Reis
mit Erbsen & Peperoni

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Chicken Parmigiana
mit Tomatensauce und Parmesan überbacken
dazu feine Pesto-Gnocchi

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Toast «Florentiner-Art»
mit Blattspinat und pochiertem Ei
an Sauce Hollandaise

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Balsamico-Birnen
mit Nuss-Polenta
und Cicorino Rosso

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Lachsfilet
an Sauerampfersauce
serviert mit schwarzen Linguini
und glasierten Radiesli

Business-Menu

Menu 6

38.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rosa gebratene Entenbrust
an Portwein-Kirschensauce
dazu Schmelzkartoffeln
und ein Duo von Blumenkohl & Romanesco

Tagesdessert

Limoncello-Parfait mit Früchtegarnitur

9.50

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