

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

—
Gerolltes Schweine Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse
dazu knusprige Pommes Frites

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratene Truthahnschnitzel
mit grünen Tagliatelle-Teigwaren
und Caponata

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sämiger Steinpilzrisotto
mit Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Falafel mit gebackenen Randen
dazu Kräuter-Hummus
und eingelegter Kürbis

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kurz angebratenes Thunfisch-Steak (innen roh)
im Sesammantel an Sojasauce
dazu Süsskartoffel-Stampf
und Erbsen

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Rehpfeffer «Jäger-Art»
mit Silberzwiebeln und Speckwürfel
dazu hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Tagesdessert

Kleiner Coupe Nesselrode

9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Cuvée Blanc Frümisen 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:	Valduero una Cepa I Tempranillo I DO I 2020 I Ribera del Duero I Spanien	pro dl. 8.50
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