

Unsere Apéroempfehlung...



Heidelbeer-Spritz

Heidelbeer 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

—
Schweingeschnetzeltes «Winzer-Art»
gemischt mit Trauben und Pilzen
dazu hausgemachte Spätzli

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen
mit Haussauce
und Steakhouse-Fries

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Pasta alla Puttanesca
mit Knoblauch, Oliven, Kapern,
Oregano und Parmesan

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Indisches Kürbis-Linsen-Dal
serviert mit Trockenreis

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Doraden-Filet
dazu Gersotto mit Kräuteröl
und Lauch

Business-Menu

Menu 6

52.50

Tagessuppe oder Salat

—
Ranchsteak vom Seveler Swiss Wagyu Rind
mit Trüffelbutter und Chimichurri
dazu goldgelbe Röstitaler
und buntes Gemüse

Tagesdessert

Cremiges Bratapfel-Tiramisu

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