

Unsere Apéroempfehlung...



Heidelbeer-Spritz

Heidelbeer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser

11.50

Üssers Huus-Bier

Zwickelbier
Sennbräu Buchs – 5.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratenes Schweinssteak «Waliser-Art»
mit Tomaten und Käse gratiniert
dazu Bratkartoffeln

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Spaghetti Bolognaise
mit Parmesan

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Herbst-Pasta
mit Pilzen, Marroni, Kürbis,
Rosenkohl und Preiselbeeren

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Geschmorter Lauch
mit weisser Bohnencreme
und Randen-Gersotto

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sautiertes Wolfsbarsch-Filet
auf orientalischen Linsen
mit Süsskartoffeln und Granatapfelkernen

Business-Menu

Menu 6

39.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kalbsragout «Wiener-Art»
an milder Paprikarahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

Tagesdessert

Grossmutter's gebrannte Crème mit Schlagrahm

8.00

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Doral I AOC I Cave de Cidis I 2024 I Waadt 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. 8.00
Rot:	Rioja Crianza I Paco Garcia I Tempranillo I DOCA I 2021 I Rioja I Spanien	pro dl. 8.50
Rot:	Grand Cuvée Josanna I Josef Salzl I 2021 I Neusiedlersee I Oesterreich	pro dl. 8.50
Rot:	Primitivo Feudo Badala I IGT I 2024 I Apulien I Italien	pro dl. 7.00