

Unsere Apéroempfehlung...



Heidelbeer-Spritz

Heidelbeer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser

11.50

Üsers Huus-Bier

Zwickelbier
Sennbräu Buchs – 5.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Truthahngeschnetzeltes
an roter Thaicurrysauce mit Asiagemüse
serviert mit Basmatireis

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Ofenfrischer Tessiner-Braten
vom Schweinsnierstück
mit Kräuter-Polenta

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Feine Gorgonzola-Gnocchi
gemischt mit Blattspinat, Birnen
und Nüssen

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Falafel mit Gurken,
Randen-Hummus
und orientalischem Gemüse

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Gebratene Eglifilets «Meunière»
mit Schnittlauchkartoffeln
und Mandel-Broccoli

Business-Menu

Menu 6

41.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
serviert im Reising
mit Gemüse-Mosaik

Tagesdessert

Rotwein-Zwetschgen mit Baumnussglace

9.50

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	Selezione d'Ottobre I Merlot Riserva I DOC I 2022 I Tessin 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:	Edmida Rosso Tenuta Luisa I IGT I 2023 I Veneto I Italien	pro dl. 8.00