

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

—
Pulled Pork Burger
mit Coleslaw-Salat
und Steakhouse-Fries

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Pouletbrust
gefüllt mit Kräuterfrischkäse
dazu sämiger Lauch-Risotto

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Kartoffel-Rösti «Florentiner-Art»
mit Blattspinat
und Appenzellerkäse gratiniert

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Vegane Serviettenknödel
mit Pilz-Ragoût
und Rotkraut

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
«Pasta al Salmone»
Tagliatelle-Teigwaren an Dillrahmsauce
mit gebratenen Lachswürfeln

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Hirsch-Cordon-bleu
gefüllt mit Wildschwein-Rohschinken
und Grabser Bergkäse,
dazu Pommes-Frites und Gemüse

Tagesdessert

Caramelchöpfli mit Rahmtupf

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