

Art's Pub in Wil: Mit Leidenschaft auf Angus-Rinder eingestellt



Wenn er nicht am Zapfhahn steht und im Art's Pub als Gastgeber tätig ist, widmet sich Stefan Rusch den prächtigen, in der Schweiz jedoch eher seltenen Angus-Rindern auf seinem Hof in Unterhub bei Lenggenwil.

 Das Art's Pub & Restaurant in Wil liegt mitten in der Fussgängerzone und ist ein lebhafter Treffpunkt, wo sich ein bunt gemischtes Publikum trifft.

Für einen Besuch gibt es genügend Gründe: zum speditiven Mittagessen, zum Kaffee am Nachmittag, zum kühlen Feierabend-Bier, zum gemütlichen Tête-à-tête, zum Stillen des kleineren oder grösseren Hungers am Abend oder zum Schlummerbecher nach dem Kino.

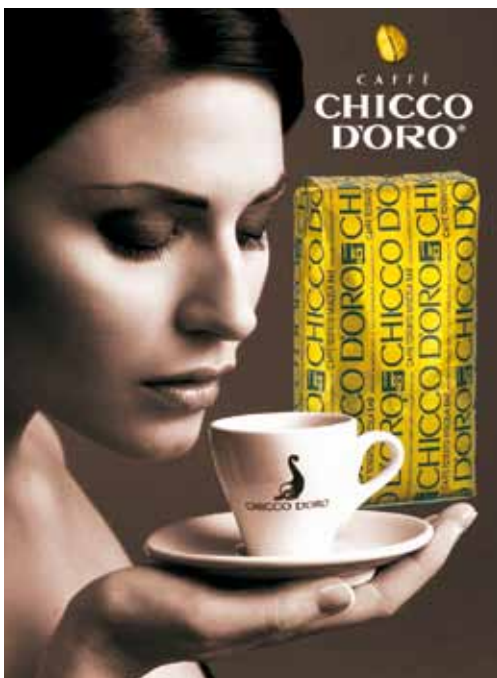
Geniessen Sie das erstklassige Fleisch der biologisch gehaltenen Angus-Rinder (die meist verbreitete Rinderrasse weltweit) von Stefan Rusch, dem Art's Pub-Gastgeber persönlich. Die in der Schweiz eher seltenen Herdentiere wachsen zehn Monate in Mutterkuh-Haltung auf seinem Hof in Unterhub in Lenggenwil auf. Gefüttert werden sie ausschliesslich mit Produkten vom eigenen Hof, also ohne Zusatzstoffe und Kraftfutter.

Der «Chef-Burger» im Art's kostet Fr. 12.50. Aber Achtung: «Es hätt, solangs hätt!»

Art's Pub & Restaurant
Obere Bahnhofstrasse 53
9500 Wil SG
Tel. 071 911 40 11
www.artspub.ch

Öffnungszeiten: Mo-Do 10-24 Uhr, Fr und Sa 10-2 Uhr, So 14-24 Uhr.

Lieferanten / Partner



Gesellige Runde im Art's Pub. Der «Chef-Burger» – solange Vorrat – wird hier natürlich besonders gern bestellt.