

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe thaïlandaise au curry rouge et cubes de crevettes	9.—
Salade verte colorée aux tranches de poires et graines	9.—
Pâté de gibier aux betteraves marinées, œuf, raifort et mâche	21.—

POISSON

Filet de sandre poêlé à la mousse de champagne	43.—
Pommes de terre bouillies et légumes de fenouil et artichauts	

VIANDE

Goulasch viennois de veau à la crème aigre	45.—
Purée de pommes de terre et légumes du marché	
Poitrine de poulet grillée à la sauce à l'estragon	37.—
Tagliatelles et légumes du marché	

CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la mousse au wasabi	41.—
Riz basmati avec pak choï, champignons shiitake et pousses de soja	

VÉGÉTARIEN

Penne à la sauce tomate à la crème aux oignons, à l'ail et au parmesan	25.—
Escalope d'aubergine panée avec sauce au yaourt et à la menthe	27.—
Couscous et tomates séchées	

SALADE LÉGÈRE

Poitrine de caille rôtie au jus de genièvre	35.—
Salade d'automne colorée aux betteraves, poires et pousses	

DÉJEUNER RAPIDE

Pour les plus pressés – un menu de 3 plats au choix	47.—
Entrée, plat principal et un dessert surpris – tous les plats étant servis en même temps sur un plateau	

G R I L

	petite	
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (120g/160g)	50.—	62.—
avec queue de homard canadien (demi-pièce / pièce entière)	62.—	86.—
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (250g)		79.—
Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)		69.—
Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)	46.—	57.—
Dos de chevreuil (120g/160g)	55.—	69.—
Entrecôte de cerf (120g/160g)	44.—	54.—
Côtelettes d'agneau irlandais (160g/240g)	46.—	57.—
Poussin suisse (450g)		53.—
«Olma-Bratwurst» / saucisse grillée (220g) boucherie Schmid St.Gallen		32.—
Balances-Burger au veau (180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons		39.—
Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta Sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons		39.—
Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec Ciabatta, sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon		32.—
Filet de saumon écossais (120g/160g)	41.—	51.—
Filet de sandre (120g/160g)	41.—	51.—
Filets de sole (120g/160g)	50.—	62.—
Crevettes géantes tigrées (120g/160g)	41.—	51.—

En accompagnement

Purée de pommes de terre et de céleri | Spaetzle au fromage blanc | Polenta aux noisettes | Tagliatelle | Riz aux herbes
Légumes d'automne | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée
Sauce Béarnaise | Sauce à la crème de gibier | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes | Sauce BBQ

Pour obtenir de l'information sur les allergènes, veuillez communiquer avec notre personnel de service.

Origine de nos viandes:

Bœuf, Veau	Suisse
Poulet, Porc	Suisse
Chevreuil, Cerf, Sanglier	Autriche
Agneau	Irlande
Canard, Caille	France
Bison	USA
Bœuf Wagyu	Uruguay

Origine et mode de pêche de nos poissons:

Perche, Truite, Féra	Élevage	Suisse
Sole Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Maquereau Coquille Saint-Jacques	Élevage	Japon USA
Crevettes géantes	Élevage	Vietnam
Homard Scampi, Langouste	Pêche sauvage	Atlantique Nord Océan Indien

Nos pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse par la boulangerie «Kreuzbäckerei Stans» et «Fredy's AG».

En collaboration avec notre livreur «Bianchi SA» – membre du groupe WWF Seefood – nous tenons à contribuer à la protection des mers et des océans. Nous soutenons cet engagement dans le choix de notre offre. Nos prix s'entendent en CHF avec 8.1 % de TVA comprise

Charme & Excellence