

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe froide à l'avocat	9.—
Salade verte colorée avec œuf, avocat et graines grillées	9.—
Sashimi de thon, wasabi, gingembre et sauce soja	23.—

POISSON

Filet de sandre rôti à la sauce au champagne Pommes de terre bouillies et légumes au fenouil et tomates	43.—
--	------

VIANDE

Émincé de poulet à la sauce au curry rouge thaï Riz basmati et légumes asiatiques	37.—
Côtelettes d'agneau grillées au jus de thym Polenta crémeuse aux noix et haricots verts	41.—

CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques poêlées à l'émulsion de basilic Gnocchi de pommes de terre à la sauce safranée et légumes courgettes	43.—
---	------

VÉGÉTARIEN

Penne à la sauce tomate, roquette et parmesan	27.—
Rouleaux de printemps frits à la sauce chili douce Salade estivale aux champignons shiitake	31.—

SALADE LÉGÈRE

Filet de saumon grillé à la vinaigrette à la tomate Salade verte colorée à la pastèque, pousses et graines	33.—
---	------

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	

GRIL

	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.—
Filet de bison (120g/160g)	55.—	69.—
Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)		69.—
Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)	46.—	57.—
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

Patates douces sautées | Polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes du marché | Bol de salade colorée

Sauce Béarnaise | 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
Chevreuril, 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	Pêche sauvage	Mer du Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Thon	Pêche sauvage	Pacifique Nord
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