

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kalte Avocadosuppe	9.—
Bunter Blattsalat mit Ei, Avocado und gerösteten Kernen	9.—
Thunfisch Sashimi, Wasabi, Ingwer und Sojasauce	23.—

FISCH

Gebrautes Zanderfilet an Champagnersauce Salzkartoffeln und Fenchel-Tomatengemüse	43.—
--	------

FLEISCH

Pouletgeschnetzeltes an roter Thai-Currysauce Basmatireis und asiatisches Gemüse	37.—
Grillierte Lammkoteletts an Thymianjus Cremige Nusspolenta und grüne Bohnen	41.—

CRUSTACES

Gebraute Jakobsmuscheln an Basilikum-Emulsion Kartoffelnocken in Safransauce und ZucchiniGemüse	43.—
--	------

VEGETARISCH

Penne mit Tomatensauce, Rucola und Parmesan	27.—
Gebackene Frühlingsrollen an Sweet-Chilisauce Sommersalat mit Shiitake Pilzen	31.—

SALADE LÉGÈRE

Grilliertes Lachsfilet an Tomatenvinaigrette Bunter Blattsalat mit Wassermelone, Sprossen und Kernen	33.—
---	------

QUICK-LUNCH

Für Eilige – ein 3-Gang-Menü nach Wahl – alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert. Vorspeise, Hauptgang und eine Dessert-Überraschung	47.—
--	------

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

	klein	
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	62.—	86.—
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)		79.—
Bisonfilet (120g/160g)	55.—	69.—
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)		69.—
Zentralschweizer Kalbssteak (120g/160g)	46.—	57.—
Irische Lammkoteletts (160g/240g)	46.—	57.—
Schweizer Mistkratzerli (450g)		53.—
Olma-Bratwurst (220g) Metzgerei Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger (Kalbfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln		39.—
Wagyu-Beef Burger (170g) mit Ciabatta Chilisauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln		39.—
Vegetarischer Burger mit Ciabatta Cocktailsauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke		32.—
Schottisches Lachsfilet (120g/160g)	41.—	51.—
Zanderfilet (120g/160g)	41.—	51.—
Seezungenfilet (120g/160g)	50.—	62.—
Black-Tiger Riesencrevetten (120g/160g)	41.—	51.—

Dazu servieren wir

Gebratene Süsskartoffeln | Polenta | Tagliatelle | Kräuterreis

Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Kräuter-Buttersauce | BBQ-Sauce

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz
Reh, Hirsch, Wildschwein	Österreich
Lamm	Irland
Ente, Wachtel	Frankreich
Bison	USA
Wagyu Beef	Uruguay

Herkunft und Fangart unserer Fische:

Egli, Lachs Forelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Seezunge	Wildfang	Nordsee
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
Makrele Jakobsmuschel	Zucht	Japan USA
Crevetten	Zucht	Vietnam
Hummer Scampi, Languste	Wildfang	Nordatlantik Indischer Ozean

Unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Hergestellt durch die Kreuzbäckerei Stans und Fredy's AG.

Die Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und nimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement auch in der Kartengestaltung. Diese Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Charme & Excellence