

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Korianderespuma 9.—

Bunter Blattsalat  
Rohschinken und Parmesan 9.—

Marinierte Riesenkrevetten  
Kleiner Blattsalat 25.—

## FISCH

Fischvariation an Safranschaum  
Basmatireis und Gemüse vom Markt 43.—

## FLEISCH

Gebratene Schweizer Pouletbrust an Estragonschaum  
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 35.—

Hackbraten an Portweinjus  
Kartoffelpüree und glasierte Karotten 35.—

## CRUSTACES

Duo von Jakobsmuscheln und kanadischem Hummer an Sojasauce  
Basmatireis, Pak-Choi, Sojasprossen und Shiitake Pilze 45.—

## VEGETARISCH

Steinpilzravioli an Kräuterschaum  
Parmesan 27.—

Pochierte Eier an Trüffelschaum  
Blattspinat und Kartoffelpüree 25.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebratene Wachtelbrüstchen an Trüffeljus  
Bunte Blattsalate mit Nüssen und Sprossen 33.—

## QUICK-LUNCH

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

# VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

	klein	
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummer (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 Pouletbrust (180g)		42.—
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		31.—
Schottisches Lachsfilet (120g/160g)	39.—	49.—
Zanderfilet (120g/160g)	39.—	49.—
Seezungenfilet (120g/160g)	50.—	62.—
Black-Tiger Riesencrevetten (120g/160g)	39.—	49.—

## Dazu servieren wir

Haselnusspolenta | Süsskartoffel-Pommes | Tagliatelle | Kräuterreis

Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfauce | Pfeffer-Kräuterbutter | Trüffelmayonnaise

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 Fang Ort unserer Fische:

Egli, Lachsforelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Seezunge	Wildfang	Nordsee
Lachs   Saibling	Zucht	Schottland   Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
Makrele   Jakobsmuschel	Zucht	Japan   USA
Krevetten	Zucht	Vietnam
Hummer   Scampi	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*