

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Basilikum 9.—

Bunter Blattsalat mit Gurken und Shiitake Pilzen 9.—

Rindstatar mit Brioche  
Kleines Salatbouquet 23.—

## FISCH

Lachsfilet mit Senfkruste an Tomatenschaum  
Salzkartoffeln und junger Blattspinat 43.—

## FLEISCH

Pouletfleisch «Süss Sauer»  
Gebratener Reis mit Frühlingszwiebeln 37.—

Kalbs Cordon Bleu mit Limette  
Sommersalat und Jolly Melone 47.—

## CRUSTACES

Gebratene Riesencrevetten an thailändischer Currysauce  
Ramennudeln und Brokkoli mit Kokoschips 41.—

## VEGETARISCH

Gemüselasagne an Basilikumschaum 27.—

Kartoffelnocken an Steinpilzsauce mit Zucchetti und Parmesan 31.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebratene Lammfilets an Kräuter-Buttersauce  
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.** 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 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*