

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Kräutern 9.—

Bunter Blattsalat
Antipasti Gemüse, Parmesan und Sprossen 9.—

Rindstatar
Gepickeltes Gemüse, Kapern und Brioche 25.—

FISCH

Gebrautes Zanderfilet an Champagnersauce
Salzkartoffeln und Babyspinat 43.—

FLEISCH

Grillierte Pouletbrust an Béarnaise Sauce
Bratkartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse 37.—

Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce
Basmatireis und glasierte Früchte 37.—

CRUSTACES

Asiatische Kokosnusssuppe mit Black-Tiger Crevetten
Glasnudeln, Thai-Curry, Gemüse, Mu-Err Pilze und Koriander 39.—

VEGETARISCH

Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse
Trauben, Honig und Baumnüsse 25.—

Bärlauchravioli an Tomatenschaum
Frischer Rucola und Parmesan 29.—

SALADE LÉGÈRE

Roastbeef an Bärlauch-Mayonnaise
Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Kernen 34.—

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

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | 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