

DÉLICIEUX EN BALANCES

STARTERS / *Hors d'œuvre*

Creamy asparagus soup 9.—
Soupe crémeuse aux asperges

Lettuce with smoked duck breast, rhubarb, macadamia nuts 9.—
Laitue avec poitrine de canard fumé, rhubarbe, noix de macadamia

Tuna sashimi with avocado, wasabi, shiitake mushrooms, ginger 21.—
Sashimi de thon avec avocat, wasabi, champignons shiitake, gingembre

FISH / *Poisson*

Pan-fried monkfish medallions with saffron-tomato foam
Sesame potatoes and green asparagus 44.—
Médallions de lotte rôtis à la mousse de tomates et safran
Pommes de terre au sésame et asperges vertes

MEAT / *Viande*

Roasted veal steak with a creamy morel sauce
Tagliatelle and vegetables from the market 49.—
Steak de veau poêlé, sauce de morilles à la crème, tagliatelle et légumes du marché

Grilled lamb entrecôte with wild garlic jus
Polenta and Mediterranean vegetables 37.—
Entrecôte d'agneau grillée, jus à l'ail des ours, polenta et légumes méditerranéens

CRUSTACES

Black tiger prawns "sweet and sour"
Basmati rice and pak choi with bean sprouts 37.—
Crevettes Black-Tiger «doux et aigre», riz basmati et pak-choï avec pousses de soja

VEGETARIAN / *Végétarien*

White and green asparagus with radish vinaigrette and hollandaise sauce
New potatoes with spring onions 35.—
Asperges blanches et vertes à la vinaigrette de radis et à la sauce hollandaise
Pommes de terre nouvelles avec oignons de printemps

Duo of homemade ravioli with wild garlic foam and parmesan 27.—
Duo de raviolis maison à la mousse d'ail des ours et parmesan

SALADE LÉGÈRE

Pan-fried pike-perch filet with béarnaise sauce
Spring salad with asparagus and sprouts 35.—
Filet de sandre poêlé avec sauce béarnaise
Salade de printemps aux asperges et aux pousses

QUICK-LUNCH / *DÉJEUNER RAPIDE*

For those in a hurry - a **3-course menu** of your choice - **all courses served at the same time on a tray.** 43.—
Starter, main course and a dessert surprise
Pour les plus pressés, un menu de 3 plats au choix, tous les plats étant servis en même temps sur un plateau.
Entrée, plat principal et un dessert surprise

For information regarding allergens and intolerances, please contact our service staff.

Pour tout renseignement concernant les allergies et les incompatibilités, adressez-vous à notre personnel de service.

Veal, Beef, Chicken, Pork
Duck, Quail
Duck liver
Lamb
Bison
Wagyu-Beef

Switzerland
France
Israel
Ireland
Canada
Uruguay

Char, Perch | Trout, White fish
Sole
Pike-perch
Salmon
Tuna, Mackerel | Lobster
Prawns

Fish farming | Wild caught / Switzerland
Wild caught / France
Inland waters / Estonia
Fish farming / Norway
Wild caught / Philippines | Canada
Fish farming / Vietnam

FROM THE GRILL | GRIL

	small/petite	
Swiss beef filet matured on the bone (120g/160g)	48.—	59.—
with Canadian lobster (half piece / entire piece)	60.—	83.—
<i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os (120g/160g) avec homard canadien (demi/entier)</i>		
Swiss beef filet matured on the bone (250g)		79.—
<i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os</i>		
Bison filet (120/160g)	54.—	67.—
<i>Filet de bison</i>		
Central Swiss veal chop (400g)		67.—
<i>Côtelette de veau de la Suisse Centrale</i>		
Central Swiss veal steak (120g/160g)	44.—	54.—
<i>Steak de veau de Suisse Centrale</i>		
Irish lamb chops (160g/240g)	44.—	54.—
<i>Côtelettes d'agneau irlandais</i>		
Swiss chicken breast (180g)		42.—
<i>Poitrine de poulet suisse</i>		
«Olma-Bratwurst» / sausage (220g) butcher Schmid St. Gallen		32.—
<i>«Olma- Bratwurst» / saucisse à rotir grillée (220g) boucherie Schmid St.Gallen</i>		
Balances-Burger (180g of veal) with ciabatta Cocktail sauce, tomato, gherkin and onions		38.—
<i>Burger- Balances (veau 180g) avec Ciabatta, sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons</i>		
Wagyu-Beef Burger (170g) with ciabatta Chili sauce, tomato, gherkin and onions		38.—
<i>Burger au bœuf Wagyu (170g) avec Ciabatta, sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons</i>		
Vegetarian burger (made from pea protein and beetroot) with ciabatta Cocktail sauce, balsamic-onions, tomato and gherkin		31.—
<i>Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec ciabatta Sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon</i>		
Scottish salmon filet (120g/160g)	39.—	49.—
<i>Filet de saumon écossais</i>		
Pike-perch filet (120g/160g)	39.—	49.—
<i>Filet de sandre</i>		
Filets of sole (120g/160g)	48.—	59.—
<i>Filets de sole</i>		
Black Tiger King Prawns (120g/160g)	36.—	44.—
<i>Crevettes «Black Tiger»</i>		

Served with

Pan-fried new potatoes | Polenta | Tagliatelle | Rice with herbs
Market vegetables | Colourful salad bowl
Sauce Béarnaise | Honey-mustard sauce | Peppered herb butter | Truffle Mayonnaise

En accompagnement

*Pommes de terre nouvelles sautées | Polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes
Légumes du marché | Bol de salade colorée
Sauce Béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde
Beurre au poivre et aux herbes | Mayonnaise à la truffe*