

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

Soupe de pommes de terre et poireaux aux croûtons 9.—

Salade verte colorée aux champignons et pousses 9.—

Jambon de sanglier avec salade de mâche  
Airelles rouges, noix et potiron 21.—

## POISSON

Filet de sandre rôti à la mousse de poivrons  
Gnocchi au ragoût de lentilles et jeunes pousses d'épinards 43.—

## VIANDE

Cubes de bœuf à point « Stroganoff »  
Tagliatelles et légumes du marché 47.—

Émincé de gibier à la sauce au genièvre à la crème  
Spaetzle au fromage blanc et chou rouge 37.—

## CRUSTACES

Crevettes grillées à la sauce chili douce  
Nouilles ramen au pak choï, œuf, poivrons, champignons shiitake et pousses de soja 43.—

## VÉGÉTARIEN

Mille-feuille de pommes de terre à la mayonnaise à la truffe  
Chou frisé à la crème, potiron et émulsion au persil 29.—

Spaetzle au fromage à la maison aux oignons frits avec compote de pommes 25.—

## SALADE LÉGÈRE

Filets d'agneau rôtis au jus de thym  
Salade d'automne colorée aux betteraves, poires et pousses 35.—

## DÉJEUNER RAPIDE

Pour les plus pressés – **un menu de 3 plats** au choix 47.—  
Entrée, plat principal et un dessert surpris – **tous les plats étant servis en même temps sur un plateau**

## GRIL

|                                                                                                                                                      | petite |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Filet de bœuf suisse mûri à l'os (120g/160g)                                                                                                         | 50.—   | 62.— |
| avec queue de homard canadien (demi-pièce / pièce entière)                                                                                           | 62.—   | 86.— |
| Filet de bœuf suisse mûri à l'os (250g)                                                                                                              |        | 79.— |
| Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)                                                                                                       |        | 69.— |
| Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)                                                                                                      | 46.—   | 57.— |
| Dos de chevreuil (120g/160g)                                                                                                                         | 55.—   | 69.— |
| Entrecôte de cerf (120g/160g)                                                                                                                        | 44.—   | 54.— |
| Côtelettes d'agneau irlandais (160g/240g)                                                                                                            | 46.—   | 57.— |
| Poussin suisse (450g)                                                                                                                                |        | 53.— |
| «Olma-Bratwurst» / saucisse grillée (220g) boucherie Schmid St.Gallen                                                                                |        | 32.— |
| Balances-Burger au veau (180g) avec galette Ciabatta<br>Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons                                                 |        | 39.— |
| Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta<br>Sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons                                                  |        | 39.— |
| Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges)<br>avec Ciabatta, sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon |        | 32.— |
| Filet de saumon écossais (120g/160g)                                                                                                                 | 41.—   | 51.— |
| Filet de sandre (120g/160g)                                                                                                                          | 41.—   | 51.— |
| Filets de sole (120g/160g)                                                                                                                           | 50.—   | 62.— |
| Crevettes géantes tigrées (120g/160g)                                                                                                                | 41.—   | 51.— |

### En accompagnement

Purée de pommes de terre et de céleri | Spaetzle au fromage blanc | Polenta aux noisettes | Tagliatelle | Riz aux herbes  
Légumes d'automne | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée  
Sauce Béarnaise | Sauce à la crème de gibier | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes | Sauce BBQ

Pour obtenir de l'information sur les allergènes, veuillez communiquer avec notre personnel de service.

#### Origine de nos viandes:

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Bœuf, Veau                | Suisse   |
| Poulet, Porc              | Suisse   |
| Chevreuil, Cerf, Sanglier | Autriche |
| Agneau                    | Irlande  |
| Canard, Caille            | France   |
| Bison                     | USA      |
| Bœuf Wagyu                | Uruguay  |

#### Origine et mode de pêche de nos poissons:

|                                    |                  |                                |
|------------------------------------|------------------|--------------------------------|
| Perche, Truite, Féra               | Élevage          | Suisse                         |
| Sole   Thon                        | Pêche sauvage    | Mer du Nord   Pacifique Nord   |
| Saumon   Omble chevalier           | Élevage          | Écosse   Islande               |
| Sandre                             | Eaux intérieures | Estonie                        |
| Maquereau   Coquille Saint-Jacques | Élevage          | Japon   USA                    |
| Crevettes géantes                  | Élevage          | Vietnam                        |
| Homard   Scampi, Langouste         | Pêche sauvage    | Atlantique Nord   Océan Indien |

Nos pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse par la boulangerie «Kreuzbäckerei Stans» et «Fredy's AG».

En collaboration avec notre livreur «Bianchi SA» – membre du groupe WWF Seefood – nous tenons à contribuer à la protection des mers et des océans. Nous soutenons cet engagement dans le choix de notre offre. Nos prix s'entendent en CHF avec 8.1 % de TVA comprise

*Charme & Excellence*