

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	9.—
Bunter Blattsalat mit Pilzen und Sprossen	9.—
Wildschweinschinken mit Nüsslisalat Preiselbeeren, Baumnüsse und Kürbis	21.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Paprikaschaum Gnocchi mit Linsenragout und Babyspinat	43.—
--	------

FLEISCH

Rosa gebratene Rindswürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	47.—
Wildgeschnetzeltes an Wacholderrahmsauce Quarkspätzle und Rotkraut	37.—

CRUSTACES

Gebratene Crevetten an Sweet Chilisauce Ramennudeln mit Pak Choi, Ei, Peperoni, Shiitake Pilzen und Sojasprossen	43.—
---	------

VEGETARISCH

Kartoffel Mille-feuille an Trüffelmayonnaise Rahmwirsing, Kürbis und Petersilien-Emulsion	29.—
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus	25.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Lammfilets an Thymianjus Bunter Herbstsalat mit Randen, Birnen und Sprossen	35.—
--	------

QUICK-LUNCH

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

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.—
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)		69.—
Zentralschweizer Kalbssteak (120g/160g)	46.—	57.—
Rehrücken (120g/160g)	55.—	69.—
Hirschentrecôte (120g/160g)	44.—	54.—
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

Sellerie-Kartoffelpüree | Quarkspätzle | Haselnusspolenta | Tagliatelle | Kräuterreis

Herbstgemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Wildrahmsauce | Honig-Senfsoße | 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 Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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