

## DÉLICIEUX EN BALANCES

### STARTERS / *Hors d'œuvre*

**Creamy morel soup** 9.—  
*Velouté de morilles*

**Colourful leaf salad with cured ham, avocado and seeds** 9.—  
*Salade verte variée avec jambon cru, avocat et graines*

**Salmon tartar with asparagus, radish and herbs salad** 21.—  
*Tartare de saumon avec asperges, radis et salade d'herbes*

### FISH / *Poisson*

**Pan-fried sea bass filet with tomato vinaigrette**  
**Saffron risotto and fennel-tomato vegetables** 44.—  
*Filet de loup de mer sauté avec vinaigrette à la tomate*  
*Risotto au safran et mélange de fenouil et tomates*

### MEAT / *Viande*

**Pan-fried veal strips «Stroganoff», tagliatelle and seasonal vegetables** 37.—  
*Émincé de veau sauté «Stroganoff», tagliatelle et légumes du marché*

**Chicken breast fricassée, basmati rice and asparagus, peas and carrots** 34.—  
*Fricassée de la poitrine de poulet, riz basmati et asperges, petits pois et carottes*

### CRUSTACES

**Grilled lobster tails with lime-sour-cream sauce**  
**Colourful spring salad with asparagus, cherry tomatoes and seeds** 48.—  
*Queues d'homard grillées avec une sauce à la crème aigre et au citron vert*  
*Salade de printemps variée avec asperges, tomates cerise et graines*

### VEGETARIAN / *Végétarien*

**White and green asparagus with radish vinaigrette and sauce hollandaise**  
**Poached egg and panko crunch** 35.—  
*Asperges vertes et blanches avec une vinaigrette aux radis et sauce hollandaise*  
*Œuf poché et croustillant de panko*

**Tarte flambee avec crème fraîche, asparagus, dried tomatoes, olives and rocket** 25.—  
*Tarte flambée avec crème fraîche, asperges, tomates séchées, olives et roquette*

### SALADE LÉGÈRE

**Pan-fried lamb chops with truffle jus**  
**Spring salad with asparagus and sprouts** 35.—  
*Côtelettes d'agneau sauté avec jus aux truffes*  
*Salade de printemps avec asperges et jeunes 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	
<b>Swiss beef filet matured on the bone</b> (120g/160g)	48.—	59.—
<b>with Canadian lobster</b> (half piece / entire piece)	60.—	83.—
<i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os (120g/160g) avec homard canadien (demi/entier)</i>		
<b>Swiss beef filet matured on the bone</b> (250g)		79.—
<i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os</i>		
<b>Bison filet</b> (120/160g)	54.—	67.—
<i>Filet de bison</i>		
<b>Central Swiss veal chop</b> (400g)		67.—
<i>Côtelette de veau de la Suisse Centrale</i>		
<b>Central Swiss veal steak</b> (120g/160g)	44.—	54.—
<i>Steak de veau de Suisse Centrale</i>		
<b>Irish lamb chops</b> (160g/240g)	44.—	54.—
<i>Côtelettes d'agneau irlandais</i>		
<b>Swiss chicken breast</b> (180g)		42.—
<i>Poitrine de poulet suisse</i>		
<b>«Olma-Bratwurst» / sausage</b> (220g) butcher Schmid St. Gallen		32.—
<i>«Olma- Bratwurst» / saucisse à rotir grillée (220g) boucherie Schmid St.Gallen</i>		
<b>Balances-Burger</b> (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>		
<b>Wagyu-Beef Burger</b> (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>		
<b>Vegetarian burger</b> (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>		
<b>Scottish salmon filet</b> (120g/160g)	39.—	49.—
<i>Filet de saumon écossais</i>		
<b>Pike-perch filet</b> (120g/160g)	39.—	49.—
<i>Filet de sandre</i>		
<b>Filets of sole</b> (120g/160g)	48.—	59.—
<i>Filets de sole</i>		
<b>Black Tiger King Prawns</b> (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*