

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Basilikum-Espuma	9.—
Kopfsalat mit Cavaillon Melone und Wassermelone Macadamianüsse	9.—
Grillierter Hummer an rassiger Peperonisauce auf Salat von grünen Spargeln	25.—

## FISCH

Gebrautes Doradenfilet «Mediterrane Art» Neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Selleriepüree	43.—
---	------

## FLEISCH

Gebratene Challans Entenbrust an Orangensauce Tagliatelle und sautiertes Gemüse	39.—
--	------

Geschmorte Kalbskopfbacke an Rotweinsauce Kartoffelpüree und sautiertes Gemüse	37.—
---	------

## CRUSTACES

Spaghetti mit Herzmuscheln Knoblauch, Tomate und Petersilie	29.—
--	------

## VEGETARISCH

Offene Ravioli mit grünen und weissen Spargeln an Morchelrahmsauce Frühlingszwiebeln und getrocknete Cherry-Tomaten	35.—
--	------

Gebratener Reis mit gebackenen Shiitakepilzen Sojasprossen und Sojasauce	27.—
---	------

## SALADE LÉGÈRE

Gebatener Thunfisch mit Mango, Wasabi und Sojasauce Sushireis, Edamame, gerösteter Sesam	35.—
---	------

## QUICK – LUNCH

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

# VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummerschwanz (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 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

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | 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	Wildfang	Nordsee
Lachs   Saibling	Zucht	Schottland   Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
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*