

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe de tomates à l'espuma de basilic 9.—

Salade verte au melon de Cavaillon et à la pastèque
Noix de macadamia 9.—

Homard grillé à la sauce piquante au piment
sur lit de salade d'asperges vertes 25.—

POISSON

Filet de dorade rôti «à la méditerranéenne»
Pommes de terre nouvelles aux oignons nouveaux et purée de céleri 43.—

VIANDE

Magret de canard de Challans rôti à la sauce à l'orange
Tagliatelles et légumes sautés 39.—

Joue de veau braisée à la sauce au vin rouge
Purée de pommes de terre et légumes sautés 37.—

CRUSTACES

Spaghetti aux coques
Ail, tomate et persil 29.—

VÉGÉTARIEN

Ravioli ouvert aux asperges vertes et blanches à la sauce de morilles à la crème
Oignons nouveaux et tomates cerises séchées 35.—

Riz sauté aux champignons shiitake cuits au four
Pousses de soja et sauce soja 27.—

SALADE LÉGÈRE

Thon poêlé à la mangue, au wasabi et à la sauce soja
Riz à sushi, fèves de soya, sésame grillé 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.—
Filet de bison (120g/160g)	55.—	69.—
Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)		69.—
Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)	46.—	57.—
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 Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons		39.—
Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta Sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons		39.—
Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) 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

Pommes de terre nouvelles | Raviolis à l'ail des ours | Tagliatelles | Riz aux herbes

Asperges vertes | Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre, au poivre et aux herbes | Sauce barbecue

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	Pêche sauvage	Mer du Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Thon	Pêche sauvage	Pacifique Nord
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