

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse de céleri à l'huile aux herbes 9.—

Salade verte colorée aux œufs et pousses 9.—

Coquilles Saint-Jacques poêlées avec chicorée, frisée et orange 23.—

## POISSON

Variation de poissons à la sauce safranée

Pommes de terre à la ciboulette et jeunes pousses d'épinards 43.—

## VIANDE

Filet d'agneau rôti au jus de thym

Gnocchi à la tomate et courgettes 39.—

Fricassée de poitrine de poulet

Riz basmati, petits pois et carottes 35.—

## CRUSTACES

Crevettes géantes rôties « aigre-douce »

Nouilles ramen et légumes asiatiques 39.—

## VÉGÉTARIEN

Raviolis farcis à la courge et à la ricotta, à la mousse de courge

Cubes de courge, canneberges, parmesan 29.—

Goulasch de pommes de terre et légumes à la crème aigre

25.—

## SALADE LÉGÈRE

Steak de thon cuit à point à la sauce chili douce

Salade d'hiver à la courge, graines grillées 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**

## G R I L

		petite
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (120g/160g) avec queue de homard canadien (demi-pièce / pièce entière)	50.— 62.—	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.—
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

Purée de pommes de terre et de céleri | Polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes d'hiver | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée

Sauce Béarnaise | 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 «Freddy'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