

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe de pommes de terre et persil à l'espuma de mascarpone	9.—
Salade verte colorée à l'avocat, aux oranges et aux pousses	9.—
Roastbeef à la sauce tartare	
Légumes au vinaigre, oignons rouges et bouquet de salade	21.—

POISSON

Filets de perche «à la parisienne» à la sauce béarnaise	
Pommes de terre à la ciboulette et jeunes pousses d'épinards aux amandes effilées	43.—

VIANDE

Émincé de veau à la sauce aux champignons et à la crème	
Tagliatelle et légumes du marché	39.—
Bouilli de bœuf à la sauce au raifort	
Pommes de terre bouillies et légumes-racines	43.—

CRUSTACES

Crevettes géantes sautées à la sauce chili douce	
Riz frit aux légumes	39.—

VÉGÉTARIEN

Gnocchi de pommes de terre au beurre blanc à la ciboulette	
Œuf poché et jeunes pousses d'épinards	27.—
Tarte flambée	
Crème fraîche, fromage blanc, fromage de chèvre, raisins, miel et noix	25.—

SALADE LÉGÈRE

Filet de sandre poêlé à la vinaigrette à la tomate	
Salade d'hiver à la grenade, aux noix et aux 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.—
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

Purée de pommes de terre et de céleri | Tranche de 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 et au poivre | Jus d'olives

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 «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

Charme & Excellence