

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kartoffel-Petersiliensuppe mit Mascarpone-Espuma 9.—

Bunter Blattsalat mit Avocado, Orangen und Sprossen 9.—

Roastbeef an Tartarsauce
Essiggemüse, roten Zwiebeln und Salatbouquet 21.—

FISCH

Egli Filets «Pariser Art» an Sauce Béarnaise
Schnittlauchkartoffeln und Babyspinat mit Mandelstiften 43.—

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 39.—

Gekochter Rindstafelspitz an Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse 43.—

CRUSTACES

Gebratene Riesengarnelen an Sweet-Chilisauce
Gebratener Gemüserisotto 39.—

VEGETARISCH

Kartoffelnuggets an Schnittlauch-Beurre blanc
Pochiertes Ei und Babyspinat 27.—

Flammkuchen
Crème fraîche, Fromage blanc, Ziegenkäse, Trauben, Honig und Baumnüsse 25.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratenes Zanderfilet an Tomatenvinaigrette
Wintersalat mit Granatapfel, Nüssen und Sprossen 35.—

QUICK-LUNCH

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

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

	klein	
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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polentaschnitte | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | Olivenjus

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 Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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