

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 Riesencrevetten an Sweet-Chilisauce Gebratener Gemüsereis	39.—
------------------------------------------------------------------------	------

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi 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
Poulet, Schwein
Reh, Hirsch, Wildschwein
Lamm
Ente, Wachtel
Bison
Wagyu Beef

Schweiz
Schweiz
Österreich
Irland
Frankreich
USA
Uruguay

Herkunft und Fangart unserer Fische:

Egli, Lachs Forelle, Felchen
Seezunge | Thunfisch
Lachs | Saibling
Zander
Makrele | Jakobsmuschel
Crevetten
Hummer | Scampi, Languste

Zucht
Wildfang
Zucht
Binnengewässer
Zucht
Zucht
Wildfang

Schweiz
Nordsee | Nördlicher Pazifik
Schottland | Island
Estland
Japan | USA
Vietnam
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