DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse de cèpes aux croûtons 9.—

Salade verte variée
Potiron mariné, canneberges et pousses 9.—

Filet de saumon mariné aux betteraves rouges
Raifort et yuzu 21.—

POISSON

Filets de corégone poêlés au beurre d'amandes
Riz basmati et épinards au citron 43.—

VIANDE

Magret de canard de Challans poêlé avec un jus d'orange et de piment
Purée de pommes de terre et de céleri, légumes d'automne 35.—

Émincé de chevreuil à la sauce à la crème de gibier
Spaetzle au fromage blanc et chou rouge aux marrons 39.—

CRUSTACES

Crevettes géantes grillées «aigre et doux»
Riz frit aux pousses de soja 39.—

VÉGÉTARIEN

Chou pointu grillé à la sauce aux herbes et aux amandes grillées
Salade de boulgour à la grenade 27.—

Spaetzle au fromage faits maison
Oignons frits et compote de pommes 25.—

SALADE LÉGÈRE

Filet de thon poêlé avec wasabi, gingembre et sauce soja
Salade d'automne colorée aux quartiers de mangue et pousses de soja 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)	50.—	62.—
avec queue de homard canadien (demi-pièce / pièce entière)	62.—	86.—
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (250g)		79.—
Selle de chevreuil (120g/160g)	55.—	69.—
Entrecôte de cerf (120g/160g)	46.—	57.—
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.—
«Olma-Bratwurst» / saucisse grillée (220g) boucherie Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger au veau (180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta Sauce aux chilis, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec Ciabatta, sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons au balsamique		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 | Spaetzle | Raviolis aux cèpes| Tagliatelle | Riz aux herbes

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

Sauce à la crème de gibier | Sauce Béarnaise | Sauce au beurre aux herbes et au poivre | Sauce au miel et à la moutarde | 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 saumonée, Féra	Eaux intérieures	Suisse
Sole | Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord | Pacifique Nord
Saumon | Omble chevalier	Élevage	Écosse | Islande
Dorade	Élevage	France
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 «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