

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe froide à la tomate et à l'orange avec huile de basilic	9.—
Salade verte variée aux tomates cerises et au parmesan	9.—
Moules de Venus à l'ail, aux échalotes et au piment, cuites dans un bouillon de vin blanc servies sur un carpaccio de poulpe	25.—

POISSON

Filet de saumon grillé accompagné d'une mousse aux herbes Boulettes de riz et légumes du marché	43.—
--	------

VIANDE

Émincé de veau aux chanterelles Tagliatelles et légumes du marché	39.—
Veau braisé avec une sauce au raifort et de lamelles de pommes fraîches Pommes de terre à la ciboulette et carottes glacées	35.—

CRUSTACES

Crevettes géantes poêlées au piment et à l'ail Salade colorée de vermicelles de riz à la grenade, à la coriandre et aux oignons nouveaux	38.—
---	------

VÉGÉTARIEN

Rouleaux de printemps frits accompagnés d'une sauce chili douce Salade d'été colorée aux pousses de soja, à la mangue, au gingembre et au sésame	25.—
Raviolis du jour aux chanterelles sautées, tomates, olives et parmesan	29.—

SALADE LÉGÈRE

Brochettes de poulet teriyaki grillées accompagnées d'une sauce aux cacahuètes Salades d'été colorées au melon Jolly, aux baies et aux graines	31.—
---	------

DÉJEUNER RAPIDE

Pour les plus pressés – un menu de 3 plats au choix Entrée, plat principal et un dessert surpris – tous les plats étant servis en même temps sur un plateau	47.—
--	------

GRIL

	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.—
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

Pommes de terre nouvelles | Polenta | Raviolis aux chanterelles | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes et au poivre | 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

Charme & Excellence