

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse de choucroute aux croûtons	9.—
Salade verte colorée au jambon de gibier et aux airelles	9.—
Carpaccio de thon au gingembre, wasabi et sésame	25.—

POISSON

Filet de saumon rôti à la mousse de safran	
Riz basmati et légumes au fenouil et à la tomate	43.—

VIANDE

Côtelettes d'agneau rôties au jus de romarin	
Polenta aux noisettes et légumes du marché	43.—
Émincé de veau aux champignons	
Tagliatelles et légumes du marché	38.—

CRUSTACES

Queues de homard grillées à la mousse de potiron	
Raviolis à la truffe et épinards en feuilles aux pignons de pin	46.—

VÉGÉTARIEN

Rouleaux de printemps végétariens à la sauce soja	
Salade d'automne colorée aux pousses de soja, gingembre et champignons shiitake	29.—
Penne à la sauce tomate à la crème	
Olives, tomates séchées et basilic	25.—

SALADE LÉGÈRE

Saumon fumé écossais au raifort	
Salade d'automne colorée aux betteraves, graines et pousses	29.—

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	

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.—
Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)		69.—
Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)	46.—	57.—
Dos de chevreuil (120g/160g)	55.—	69.—
Entrecôte de cerf (120g/160g)	44.—	54.—
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 | Spaetzle au fromage blanc | Polenta aux noisettes | Tagliatelle | Riz aux herbes
Légumes d'automne | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée
Sauce Béarnaise | Sauce à la crème de gibier | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes | Sauce BBQ

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 Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
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