

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Cremige Parmesanschaumsuppe mit Basilikum-Espuma | 9.— |
| Bunter Frühlingssalat Spargel, Rhabarber und Kerne | 9.— |
| Luftgetrockneter Bio-Meersalzschinken mit Brioche Jolly Melone, Feigen, Blattsalat | 21.— |

FISCH

| | |
|--|------|
| Zanderfilet an Randen-Meerrettichsauce Kartoffel-Selleriepüree und grüner Spargel | 43.— |
|--|------|

FLEISCH

| | |
|--|------|
| Pouletbrust Saltimbocca an Salbeijus Tagliatelle und Zucchini-Tomatengemüse | 35.— |
| Gebratene Rindsfiletwürfel «Teriyaki Style» Basmatireis und wilder Brokkoli | 43.— |

CRUSTACES

| | |
|---|------|
| Gebratene Jakobsmuscheln an Zitronen-Aioli Safran-Couscous und Fenchelgemüse | 41.— |
|---|------|

VEGETARISCH

| | |
|---|------|
| Bärlauchravioli an Tomatenschaum Oliven, Tomaten und Parmesan | 29.— |
| Vegetarische Gemüsetortilla an Mojo Rojo Bunte Frühlingssalate | 25.— |

SALADE LÉGÈRE

| | |
|---|------|
| Grilliertes Lachsfilet an Kräuter-Buttersauce Bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, grünen Spargeln und Sprossen | 33.— |
|---|------|

QUICK – LUNCH

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

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

| | | |
|--|------|------|
| 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

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

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

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