

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Kartoffelsuppe mit glasiertem Schweinebauch	9.—
Bunter Blattsalat mit Datteln und Orangenfilets	9.—
Roastbeef mit Tartarsauce und kleinem Blattsalat	21.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Currysauce	
Orientalischer Reis und Romanesco	43.—

FLEISCH

Rahmgulasch mit Sauerrahm	
Serviettenknödel und Gemüse vom Markt	39.—
Grillierte Pouletbrust an Estragonsauce	
Tagliatelle und Wintergemüse	35.—

CRUSTACES

Gebratene Black-Tiger Crevetten an Sojasauce	
Ramennudeln mit asiatischem Gemüse und Shiitake Pilzen	39.—

VEGETARISCH

Sämiges Pilzrisotto mit Romanesco	27.—
Spaghetti mit Tomaten, Rahm, Basilikum und Parmesan	25.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Jakobsmuscheln an rassiger Peperonisauce	
Wintersalat mit Avocado, 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) mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	50.— 62.—	62.— 86.—
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)	79.—	
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 | Polenta | Tagliatelle | Kräuterreis
Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl
Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Kräuter-Buttersauce | BBQ-Sauce

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb	Schweiz	Egli, Lachs Forelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz	Seezunge Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Reh, Hirsch, Wildschwein	Österreich	Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Lamm	Irland	Zander	Binnengewässer	Estland
Ente, Wachtel	Frankreich	Makrele Jakobsmuschel	Zucht	Japan USA
Bison	USA	Crevetten	Zucht	Vietnam
Wagyu Beef	Uruguay	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