

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe 9.—

Bunter Frühlingssalat
Antipasti Gemüse, Parmesan, Sprossen 9.—

Lachstatar mit Brioche
Kohlrabi, Stangensellerie, Fenchel, Radieschenvinaigrette 21.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Bärlauchsauce
Salzkartoffeln und sautierter Spinat 43.—

FLEISCH

Schweizer Pouletbrust im Pankomantel mit Sweet Chilisauce
Basmatireis und asiatisches Gemüse 37.—

Grilliertes Kalbspaillard an Zitronen-Thymianjus
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 41.—

CRUSTACES

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten an Misosauce
Süßkartoffelpüree und Pak Choi mit Shiitakepilzen und Sprossen 41.—

VEGETARISCH

Vegetarischer Flammkuchen
Crème fraîche, Cherry-Tomaten, Zucchini, Pesto 25.—

Penne mit Bärlauch
Oliven, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan 25.—

SALADE LÉGÈRE

Grilliertes Lachsfilet an Zitronen-Aioli
Bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, grünen Spargeln und Sprossen 33.—

QUICK – LUNCH

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

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

| | klein | |
|--|-------|------|
| 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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polentaschnitte | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senf sauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | Olivenjus

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