

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPESIEN

Cremige Maissuppe mit Knusperkernen und Kräuteröl 9.—

Bunter Blattsalat
Rohschinken, Melone, Oliven 9.—

Gebratene Jakobsmuscheln an Granatapfel-Vinaigrette
Marinierter Fenchel, Gurke, Mango-Chutney 25.—

FISCH

Thunfischsteak an Kokos-Zitronengrassauce
Basmatireis und Pak-Choi-Tomatengemüse 43.—

FLEISCH

Panierte Pouletschenkel an Preiselbeer-Mayonnaise
Potato Wedges und Coleslaw 37.—

Lammkoteletts «Provenzalische Art» an Portweinjus
Polenta und Ratatouille 43.—

CRUSTACES

Spaghetti «Frutti di Mare» an pikanter Tomatensauce
Getrocknete Tomaten, Oliven, Basilikum 39.—

VEGETARISCH

Ramenbowl im Shiitakepilz-Fond
Pochiertes Ei, Gemüse, Frühlingslauch 27.—

Randen-Falafel an Tsatsiki-Dip
Fregola Sarda mit Tomaten und Grillgemüse 25.—

SALADE LÉGÈRE

Grilliertes Lachsfilet an Kräuter-Buttersauce
Bunter Sommersalat mit Tomaten, Gurken und Fetakäse 35.—

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

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 | Polenta | Eierschwämmchenravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

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, Lachsforelle, Felchen	Binnengewässer	Schweiz
Seezunge Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Dorade	Zucht	Frankreich
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