

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse de maïs aux grains croustillants et à l'huile aux herbes 9.—

Salade verte variée
Jambon cru, melon, olives 9.—

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la vinaigrette à la grenade
Fenouil mariné, concombre, chutney à la mangue 25.—

POISSON

Steak de thon à la sauce à la noix de coco et à la citronnelle
Riz basmati et mélange de pak-choï et de tomates 43.—

VIANDE

Cuisses de poulet panées avec mayonnaise aux aïrelles
Quartiers de pommes de terre et salade de chou 37.—

Côtelettes d'agneau «à la provençale» au jus de porto
Polenta et ratatouille 43.—

CRUSTACES

Spaghetti «Frutti di Mare» à la sauce tomate piquante
Tomates séchées, olives, basilic 39.—

VÉGÉTARIEN

Bol de ramen au bouillon de champignons shiitake
Œuf poché, légumes, poireaux 27.—

Falafels à la betterave avec sauce tzatziki
Fregola Sarda aux tomates et légumes grillés 25.—

SALADE LÉGÈRE

Filet de saumon grillé à la sauce au beurre aux herbes
Salade estivale colorée aux tomates, concombres et feta 35.—

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.—
Filet de bison (120g/160g)	55.—	69.—
Côtelette de veau de la Suisse Centrale (400g)		69.—
Steak de veau de la Suisse Centrale (120g/160g)	46.—	57.—
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

Pommes de terre nouvelles | Polenta | Raviolis aux chanterelles | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes et au poivre | Sauce barbecue

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 saumonée, Féra	Eaux intérieures	Suisse
Sole Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Dorade	Élevage	France
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