

DÉLICIEUX EN BALANCES

VORSPEISEN

Kalte Avocado-Gurkensuppe	9.—
Bunter Sommersalat Artischocken, Tomaten und Parmesan	9.—
Grillierter Pulpo mit roten Zwiebeln Oliven, Knoblauch und Basilikum	25.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat	43.—
--	------

FLEISCH

Marinierte Pouletschenkel an Chili-Sauerrahmsauce Rosmarinkartoffeln und Coleslaw	35.—
Grillierte Kalbsschnitzel an Zitronensauce Petersilien-Couscoussalat mit Erdbeerdressing und grünem Pfeffer	39.—

CRUSTACES

Gebratene Jakobsmuscheln an Safransauce Zucchettitaler und gebratenes Gemüse	38.—
---	------

VEGETARISCH

Malfatti mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Tomatensugo	25.—
Kichererbsen-Pancakes Mediterranes Gemüse und Rucolapesto	25.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Lammfilets «Tandoori» an Zitronen-Thymianjus Bunter Sommersalat mit Jolly Melone, Kernen 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

	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

Neue Kartoffeln | Tomaten-Mozzarella-Ravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfauce | Pfeffer-Kräuterbittersauce | 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