

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe froide à l'avocat et au concombre 9.—

Salade estivale colorée
Artichauts, tomates et parmesan 9.—

Poulpe grillé aux oignons rouges
Olives, ail et basilic 25.—

POISSON

Filet de sandre poêlé à la sauce au raifort
Pommes de terre à la ciboulette et épinards en branches 43.—

VIANDE

Cuisses de poulet marinées à la sauce au piment et à la crème aigre
Pommes de terre au romarin et salade de chou 35.—

Escalopes de veau grillées à la sauce au citron
Salade de couscous au persil et à la vinaigrette aux fraises et au poivre vert 39.—

CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la sauce au safran
Galettes de courgettes et légumes grillés 38.—

VÉGÉTARIEN

Malfatti aux haricots verts, aux oignons rouges et à la sauce tomate 25.—

Crêpes aux pois chiches
Légumes méditerranéens et pesto de roquette 25.—

SALADE LÉGÈRE

Filets d'agneau rôtis «Tandoori» au jus de thym citronné
Salade estivale colorée aux melons Jolly, graines et pousses 33.—

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 | Raviolis à la tomate et à la mozzarella | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre, au poivre et aux herbes | 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, Féra	Élevage	Suisse
Sole	Pêche sauvage	Mer du Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Thon	Pêche sauvage	Pacifique Nord
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