

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse aux pommes de terre et poireaux avec croûtons	9.—
Salade verte colorée au jambon cru et tomates cerises	9.—
Saumon fumé au concombre, raifort et toast	25.—

## POISSON

Filet de sandre rôti à la sauce au raifort Pommes de terre bouillies et choucroute	43.—
---	------

## VIANDE

Rôti haché à la sauce au vin rouge Purée de pommes de terre et légumes du marché	35.—
Viande hachée aux macaronis, servie avec compote de pommes	27.—

## CRUSTACES

Duo de crevettes géantes et coquilles Saint-Jacques grillées à la sauce soja Riz basmati et légumes asiatiques	39.—
---	------

## VÉGÉTARIEN

Spätzle au fromage et aux oignons frits	25.—
Raviolis du jour aux épinards en branches Œuf poché et sauce béarnaise	29.—

## SALADE LÉGÈRE

Salade de saucisses et fromage aux légumes vinaigrés à la maison Salade d'hiver colorée aux graines et pousses	25.—
---	------

## DÉJEUNER RAPIDE

Pour les plus pressés – <b>un menu de 3 plats</b> au choix	47.—
Entrée, plat principal et un dessert surpris – <b>tous les plats étant servis en même temps sur un plateau</b>	

## 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

Purée de pommes de terre et de céleri | Tranche de polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes d'hiver | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée

Sauce Béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes et au poivre | Jus d'olives

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*