

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons 9.—

Bunter Blattsalat mit Rohschinken und Cherry-Tomaten 9.—

Rauchlachs mit Gurke, Meerrettich und Toast 25.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Sauerkraut 43.—

FLEISCH

Hackbraten an Rotweinsauce
Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt 35.—

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus 27.—

CRUSTACES

Duo von gebratenen Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an Sojasauce
Basmatireis und asiatisches Gemüse 39.—

VEGETARISCH

Chäs-Spätzle mit Röstzwiebeln 25.—

Tages-Ravioli mit Blattspinat
Pochiertes Ei und Sauce Béarnaise 29.—

SALADE LÉGÈRE

Hausgemachter Wurst-Käsesalat mit Essiggemüse
Bunter Wintersalat mit Kernen und Sprossen 25.—

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

		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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polentaschnitte | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | Olivenjus

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb
Poulet, Schwein
Reh, Hirsch, Wildschwein
Lamm
Ente, Wachtel
Bison
Wagy Beef

Schweiz
Schweiz
Österreich
Irland
Frankreich
USA
Uruguay

Herkunft und Fangart unserer Fische:

Egli, Lachs Forelle, Felchen
Seezunge | Thunfisch
Lachs | Saibling
Zander
Makrele | Jakobsmuschel
Crevetten
Hummer | Scampi, Languste

Zucht
Wildfang
Zucht
Binnengewässer
Zucht
Zucht
Wildfang

Schweiz
Nordsee | Nördlicher Pazifik
Schottland | Island
Estland
Japan | USA
Vietnam
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