

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse de maïs aux lamelles de volaille	9.—
Salade de tomates à la mozzarella de bufflonne et au basilic	9.—
Tartare de thon à la grenade, sauce soja, avocat, wasabi	23.—

POISSON

Filet de bar rôti à la mousse de safran et citron vert Purée de pommes de terre et céleri, brocoli sauvage	45.—
---	------

VIANDE

Côtelettes d'agneau grillées «à la provençale» Riz basmati au pesto de basilic, légumes du marché	39.—
Médallions de filet de porc à la sauce à la crème et aux morilles Tagliatelles et légumes du marché	39.—

CRUSTACES

Homard canadien et coquilles Saint-Jacques poêlés à la sauce au curry thaï Nouilles ramen et légumes asiatiques	49.—
--	------

VÉGÉTARIEN

Courgettes farcies à la ratatouille, mousse de tomates Couscous à l'origan et champignons sautés	25.—
Gnocchi de pommes de terre à la sauce aux morilles Dés de courgettes sautés, tomates cerises séchées et parmesan	31.—

SALADE LÉGÈRE

Roastbeef à la sauce tartare Salade verte colorée à la mangue et aux noix de macadamia	33.—
---	------

DÉJEUNER RAPIDE

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

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