

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Maissuppe mit Geflügelstreifen	9.—
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	9.—
Thunfischtatar mit Granatapfel, Sojasauce, Avocado, Wasabi	23.—

FISCH

Gebratenes Meerbarschfilet an Safran-Limettenschaum Kartoffel-Selleriepüree, wilder Brokkoli	45.—
---	------

FLEISCH

Grillierte Lammkoteletts «Provenzalische Art» Basmatireis mit Basilikumpesto, Gemüse vom Markt	39.—
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	39.—

CRUSTACES

Gebratener kanadischer Hummer und Jakobsmuscheln an thailändischer Currysauce Ramennudeln und asiatisches Gemüse	49.—
---	------

VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille an Tomatenschaum Couscous mit Oregano und sautierten Pilzen	25.—
Kartoffelnocken an Morchelsauce Sautierte Zucchettiwürfel, getrocknete Cherry-Tomaten und Parmesan	31.—

SALADE LÉGÈRE

Roastbeef an Tartarsauce Bunter Blattsalat mit Mango und Macadamianüssen	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 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 Riesengarnelen (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	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 Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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