DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons 9.—

Bunter Blattsalat
Birnen, geröstete Haselnüsse und Sbrinz 9.—

Artischocken-Trüffelmousse
Nüsslisalat, Parmesanhippe und Balsamico 19.—

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet an Champagnerschaum
Kartoffel-Selleriepüree und glasiertes Wurzelgemüse 43.—

FLEISCH

Geschmorte Rehhaxe an Rotwein-Wacholdersauce
Quarkspätzle und Rotkraut mit Kastanien 37.—

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Pommery-Senfkruste an Thymianjus
Randengnocchi und Marktgemüse 43.—

CRUSTACES

Gebratene Black-Tiger Riesencrevetten an gelber Thai-Currysauce
Basmatireis und asiatisches Gemüse 39.—

VEGETARISCH

Hausgemachte Steinpilzravioli an brauner Salbeibutter
Meerrettich und geröstete Baumnüsse 27.—

Polenta-Gemüsestrudel an Tomaten-Basilikumsauce
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen 25.—

SALADE LÉGÈRE

Dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz an Kürbiskernöl-Vinaigrette
Bunter Wintersalat mit Randen, Meerrettich und Kresse 31.—

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.—
Rehrücken (120g/160g)	55.—	69.—
Hirschentrecôte (120g/160g)	46.—	57.—
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)		69.—
Zentralschweizer Kalbssteak (120g/160g)	46.—	57.—
Irische Lammkoteletts (160g/240g)	46.—	57.—
Olma-Bratwurst (220g) Metzgerei Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger (Kalbfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln		39.—
Wagyu-Beef Burger (170g) mit Ciabatta Chilisauce, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln		39.—
Vegetarischer Burger mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke, Balsamicozwiebeln		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

Kartoffel-Selleriepüree | Spätzle | Steinpilzravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Herbstgemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Wildrahmsauce | Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | BBQ-Sauce

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, Lachsforelle, Felchen	Binnengewässer	Schweiz
Seezunge | Thunfisch	Wildfang	Nordsee | Nördlicher Pazifik
Lachs | Saibling	Zucht	Schottland | Island
Dorade	Zucht	Frankreich
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.