

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe au curry rouge thaïlandais aux crevettes coupées en dés	9.—
Salade verte colorée aux pousses et graines	9.—
Saumon fumé au raifort et concombre avec brioche	21.—

POISSON

Filet de saumon en croûte de moutarde à la sauce au safran Pommes de terre bouillies et chou frisé à la crème	43.—
--	------

VIANDE

Piccata de blanc de poulet à la sauce tomate Gnocchi de pommes de terre et brocoli	35.—
Émincé de veau à la sauce aux champignons et à la crème Tagliatelles et légumes du marché	39.—

CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la mousse de coriandre Riz frit et légumes asiatiques	39.—
--	------

VÉGÉTARIEN

Raviolis aux truffes à la mousse de champagne Œufs pochés et jeunes pousses d'épinards	27.—
Curry de chou-fleur et d'amandes servi avec boulgour aux herbes	25.—

SALADE LÉGÈRE

Filet de sandre poêlé à la sauce au beurre aux herbes Salade d'hiver aux filets d'orange, noix et pousses	35.—
--	------

DÉJEUNER RAPIDE

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

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.—
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 | 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 | Sauce BBQ

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 Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
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