

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Velouté de potiron à la mousse de mascarpone 9.—

Salade verte variée
Figues, noix et pousses 9.—

Tartare de bœuf à l'asiatique avec crackers au sésame
Concombre, coriandre, gingembre, mayonnaise au wasabi 23.—

POISSON

Filet de thon poêlé à la sauce teriyaki
Purée de patates douces et légumes aux edamames et champignons shiitake 43.—

VIANDE

Poulet piccata à la sauce tomate
Tagliatelle et légumes aux courgettes et tomates 37.—

Émincé de gibier à la sauce à la crème au gibier
Spaetzle et chou rouge aux marrons 38.—

CRUSTACES

Soupe asiatique à la noix de coco et aux crevettes Black Tiger
Vermicelles de soja, curry thaï, légumes, champignons Mu-Err, coriandre 36.—

VÉGÉTARIEN

Assiette d'automne aux spaetzle
Chou rouge aux marrons, pommes et choux de Bruxelles 27.—

Spaetzle au fromage à la maison
Oignons frits et pommes caramélisées 25.—

SALADE LÉGÈRE

Jambon de sanglier aux airelles et marrons
Salade d'automne colorée aux betteraves rouges, poires et pousses 25.—

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.—
Selle de chevreuil (120g/160g)	55.—	69.—
Entrecôte de cerf (120g/160g)	46.—	57.—
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.—
«Olma-Bratwurst» / saucisse grillée (220g) boucherie Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger au veau (180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta Sauce aux chilis, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec Ciabatta, sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons au balsamique		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 | Spaetzle | Raviolis aux cèpes | Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes d'automne | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée

Sauce à la crème de gibier | Sauce Béarnaise | Sauce au beurre aux herbes et au poivre |

Sauce au miel et à la moutarde | Sauce barbecue

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 saumonée, Féra	Eaux intérieures	Suisse
Sole Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Dorade	Élevage	France
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