

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit frischem Schnittlauch 9.—

Bunter Frühlingssalat
Spargeln, Cherry-Tomaten, Radieschen und Sprossen 9.—

Thunfisch Sashimi
Wasabi, Ingwer, Sesam und Sojasauce 23.—

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet an Kräutersauce
Kartoffel-Selleriepüree mit Limette und Fenchelgemüse 43.—

FLEISCH

Lammfilet «Tandoori» an Pfefferminz-Dip
Orientalischer Gewürzreis und Romanescogemüse 37.—

Pouletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce
Kartoffelnocken und wilder Brokkoli 39.—

CRUSTACES

Grillierte Riesencrevetten an Safransauce
Basmatireis und Babyspinat 41.—

VEGETARISCH

Gebratener Babylattich an Tomaten-Koriander-Salsa
Bunte Quinoa, Macadamianüsse, Kerne und Belper Knolle 25.—

Bärlauchravioli an Tomatenschaum
Oliven, getrocknete Tomaten, grüne Spargeln und Parmesan 31.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste an Thymian-Jus
Bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, grünen Spargeln und Sprossen 33.—

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

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 Riesencrevetten (120g/160g)	41.—	51.—

Dazu servieren wir

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsoße | Pfeffer-Kräuterbuttersoße | 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, Lachs Forelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Seezunge	Wildfang	Nordsee
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
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