

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Pfirsich-Kokoskaltschale 9.—

Bunter Blattsalat  
Avocado, Tomaten, geröstete Nüsse und Sprossen 9.—

Frittierte Calamariringe mit Zitronen-Aioli  
Kleiner Blattsalat 25.—

## FISCH

Gebrautes Saiblingsfilet an Tomaten-Kapernvinaigrette  
Safran-Risoni und Zucchini-Gemüse 43.—

## FLEISCH

Poulet-Oliven-Ragout mit Tomatensugo  
Morchelravioli und sautiertes Gemüse 37.—

Rosa gebratene Lammfilets an Rosmarinjus  
Safran Fregola Sarda und wilder Broccoli 36.—

## CRUSTACES

Riesengarnelen- und Hummerwürfel an roter Thai-Currysauce  
Ramen-Nudeln und asiatisches Gemüse 41.—

## VEGETARISCH

Gebackene Aubergine an Joghurt-Tahin-Crème  
Bunter Couscoussalat mit Koriander 27.—

Kartoffelnocken an Zitronen-Kräutersauce  
Zucchettiwürfel, Oliven und Parmesan 27.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebraute Jakobsmuscheln an Ingwer-Mangovinaigrette  
Sushireis, Edamame, Wakame Algen, Rettich und gerösteter Sesam 35.—

## 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 | Tomaten-Mozzarella-Ravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

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, 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*