

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe froide à la pêche et à la noix de coco 9.—

Salade verte colorée
Avocat, tomates, noix grillées et pousses 9.—

Anneaux de calamars frits à l'aïoli au citron
Petite salade verte 25.—

POISSON

Filet d'omble chevalier poêlé à la vinaigrette aux tomates et câpres
Risoni au safran et courgettes 43.—

VIANDE

Ragoût de poulet aux olives à la sauce tomate
Raviolis aux morilles et légumes sautés 37.—

Filets d'agneau cuits à point au jus de romarin
Fregola sarde au safran et brocoli sauvage 36.—

CRUSTACES

Cubes de crevettes géantes et de homard à la sauce au curry rouge thaï
Nouilles ramen et légumes asiatiques 41.—

VÉGÉTARIEN

Aubergine au four à la crème de yaourt et tahini
Salade de couscous colorée à la coriandre 27.—

Gnocchi de pommes de terre à la sauce au citron et aux herbes
Cubes de courgettes, olives et parmesan 27.—

SALADE LÉGÈRE

Coquilles de Saint-Jacques poêlées à la vinaigrette au gingembre et à la mangue
Riz à sushi, edamame, algues wakame, radis et sésame grillé 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.—
Filet de bison (120g/160g)	55.—	69.—
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

Pommes de terre nouvelles | Raviolis à la tomate et à la mozzarella | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre, au poivre et aux herbes | 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, Féra	Élevage	Suisse
Sole	Pêche sauvage	Mer du Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Thon	Pêche sauvage	Pacifique Nord
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