

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Thai-Currysuppe mit Crevettenwürfel 9.—

Bunter Blattsalat mit Birnenspalten, Kürbis und Sprossen 9.—

Rauchlachs mit Meerrettich, Gurke, Dill und Brioche 21.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichschaum
Salzkartoffeln und Rahmwirsing 43.—

FLEISCH

Gebratene Schweizer Pouletbrust an Thymianjus
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 37.—

Grilliertes Kalbs-Hacksteak an Pfeffer-Cognac-Rahmsauce
Kartoffelpüree und Wintergemüse 37.—

CRUSTACES

Gebratene Riesencrevetten an Sweet-Chilisauce
Basmatireis und asiatisches Gemüse 39.—

VEGETARISCH

Pochierte Eier mit Trüffelrahmsauce
Kartoffelgnocchi und Babyspinat 27.—

Tomaten-Risoni an Petersilienschaum
Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Oliven 27.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Jakobsmuscheln an Tomaten-Kräutervinaigrette
Wintersalat mit Kürbis, gerösteten Kernen und Sprossen 35.—

QUICK-LUNCH

Für Eilige – ein **3-Gang-Menü** nach Wahl – alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert. 47.—
Vorspeise, Hauptgang und eine Dessert-Überraschung

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

		klein
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g) mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	50.— 62.— 62.— 86.—	62.— 86.—
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)	79.—	
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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polenta | Tagliatelle | Kräuterreis
 Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl
 Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Kräuter-Buttersauce | 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 Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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