

# 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 <b>3-Gang-Menü</b> nach Wahl – <b>alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert.</b> Vorspeise, Hauptgang und eine Dessert-Überraschung	47.—
--	------

# VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

klein

Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	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*