DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe de potiron au gingembre et à l'huile de graines de potiron 9.—

Salade verte variée
Pleurotes royaux sautées et noix 9.—

Filet de truite fumé au raifort
Betteraves rouges et pumpernickel 19.—

POISSON

Filet de sandre poêlé à la sauce au Riesling
Fregola sarde au safran et légumes au fenouil 43.—

VIANDE

Ossobuco de veau braisé au jus de gremolata
Purée de pommes de terre et carottes glacées 39.—

Filet d'agneau poêlé à point avec un jus de romarin
Polenta et haricots verts au lard 43.—

CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques poêlées sur purée de chou-fleur au beurre de noisettes
Riz noir Venere 39.—

VÉGÉTARIEN

Bourguignon de champignons à la sauce au vin rouge
Purée de pommes de terre et potiron au four 27.—

Quiche au fromage de montagne et aux poireaux avec oignons frits
Salade d'automne colorée aux poires, graines et pousses 25.—

SALADE LÉGÈRE

Poitrine de caille rôtie avec un jus de truffe
Salade d'automne colorée aux raisins et aux oranges 33.—

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**

G R I L

	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.—
Selle de chevreuil (120g/160g)	55.—	69.—
Entrecôte de cerf (120g/160g)	46.—	57.—
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.—
«Olma-Bratwurst» / saucisse grillée (220g) boucherie Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger au veau (180g) avec galette Ciabatta Sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta Sauce aux chilis, tomate, cornichon, oignons		39.—
Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec Ciabatta, sauce cocktail, tomate, cornichon, oignons au balsamique		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

Purée de pommes de terre et de céleri | Spaetzle | Raviolis aux cèpes| Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes d'automne | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée

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