

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Pilzsuppe mit Thymian 9.—

Bunter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Johannisbeeren 9.—

Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, Kartoffelsalat 23.—

FISCH

Lachsfiletwürfel im Shiitake-Fond mit Glasnudeln
Pak Choi, Sojasprossen, Bambusherzen, Ingwer, gerösteter Sesam 41.—

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Knusprige Rösti 37.—

Gebratene Rehfilets an Wildrahmsauce
Spätzle, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel 39.—

CRUSTACES

Grillierte Crevetten «Süß Sauer»
Gebratener Reis 39.—

VEGETARISCH

Kartoffelnocken an Gorgonzolarahmsauce
Blattspinat und getrocknete Cherry-Tomaten 27.—

Pochierte Eier an Kräuter-Hollandaise
Kartoffel-Selleriepüree, Kürbis, Wirsing 25.—

SALADE LÉGÈRE

Thunfisch Sashimi, Wasabi, eingelegter Ingwer
Kopfsalat mit Sojasprossen und Shiitake Pilzen 33.—

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.—	
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)	79.—	
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)	69.—	
Zentralschweizer Kalbssteak (120g/160g)	46.—	57.—
Rehrücken (120g/160g)	55.—	69.—
Hirschartencôte (120g/160g)	44.—	54.—
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 | Quarkspätzle | Haselnusspolenta | Tagliatelle | Kräuterreis

Herbstgemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Wildrahmsauce | 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
Seelunge 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