

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

Velouté de potiron à l'huile de graines de potiron	9.—
Salade verte colorée aux légumes antipasti et parmesan	9.—
Jambon cru et fromage Sbrinz	
Légumes au vinaigre et bouquet de salade	21.—

## POISSON

Filet d'omble chevalier «à la grenobloise»	
Pommes de terre bouillies et jeunes pousses d'épinards	43.—

## VIANDE

Escalope de veau à la crème	
Tagliatelle et légumes du marché	46.—
Côtelettes d'agneau grillées en croûte d'herbes au jus au thym	
Polenta et ratatouille	37.—

## CRUSTACES

Crevettes géantes et coquilles Saint-Jacques grillées à la mousse de soja	
Riz basmati, pak choï, champignons shiitake et pousses	39.—

## VÉGÉTARIEN

Rouleaux de printemps maison à la sauce chili douce	
Nouilles ramen asiatiques aux légumes	27.—
Penne à la sauce gorgonzola aux noix et raisins	25.—

## SALADE LÉGÈRE

Blanc de poulet grillé à la sauce à l'estragon	
Salade d'hiver aux grenades, noix et pousses	35.—

## DÉJEUNER RAPIDE

Pour les plus pressés – <b>un menu de 3 plats</b> au choix	47.—
Entrée, plat principal et un dessert surpris – <b>tous les plats étant servis en même temps sur un plateau</b>	

## GRILL

		petite
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (120g/160g) avec queue de homard canadien (demi-pièce / pièce entière)	50.— 62.—	62.— 86.—
Filet de bœuf suisse mûri à l'os (250g)	79.—	
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

Purée de pommes de terre et de céleri | Polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes

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

Sauce Béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes | Sauce BBQ

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   Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord   Pacifique Nord
Saumon   Omble chevalier	Élevage	Écosse   Islande
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 «Freddy'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