

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 – **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**

GRIL

	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.—
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 «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

Charme & Excellence