

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum 9.—

Bunter Frühlingssalat
Beeren, Sprossen und Kerne 9.—

Tomaten-Mozzarellasalat
Rohschinken, Büffelmozzarella und Basilikum 21.—

FISCH

Pochiertes Lachsfilet an Zitronen-Beurre blanc
Schnittlauchkartoffeln und gebratener wilder Brokkoli 43.—

FLEISCH

Pouletfrikassee an Estragonsauce
Basmatireis, Karotten, Spargeln und Erbsengemüse 37.—

Gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste an Thymianjus
Polenta und grüner Spargel 39.—

CRUSTACES

Jakobsmuscheln an Gurken-Kräutervinaigrette
Tomaten-Fregola Sarda und Spargel-Artischockengemüse 41.—

VEGETARISCH

Kartoffelstrudel an Bärlauchsauce
Vichy-Karotten und Erbsenkresse 25.—

Pochierte Eier an Sauce Hollandaise
Weisser Spargel 29.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Wachtel mit BBQ-Lack
Bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, grünen Spargeln und Sprossen 33.—

QUICK – LUNCH

Für Eilige – ein **3-Gang-Menü** nach Wahl 47.—
Vorspeise, Hauptgang und Dessert-Überraschung – **alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert.**

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	62.—	86.—
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)		79.—
Bisonfilet (120g/160g)	55.—	69.—
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

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | 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	Wildfang	Nordsee
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
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