

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Paprika-Tomaten-Gazpacho mit Ingweröl	9.—
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen Gurke und Dill	9.—
Gebeiztes Caipirinha-Lachsfilet Pfirsich-Fenchelsalat und Chimichurri	23.—

FISCH

Thunfisch «Teriyaki» an Sojasauce Basmatireis und asiatisches Gemüse	43.—
---	------

FLEISCH

Spareribs vom Kalb mit BBQ-Sauce Süßkartoffel Pommes und Coleslaw	35.—
Grillierte Kalbsschnitzel an Zitronensauce Bunter Couscoussalat mit Minze und Auberginenpüree	38.—

CRUSTACES

Flusskrebs-Cassoulet mit Morcheln und Krustentiersauce Tagliatelle, Edamame, Tomaten, Frühlingslauch	39.—
---	------

VEGETARISCH

Ratatouille-Tarte mit Pfirsich-Fenchelsalat und Chilisauerrahm	29.—
Orecchiette mit Chili, Knoblauch, Petersilie und Tomaten Gebackene Auberginenwürfel	27.—

SALADE LÉGÈRE

Lammköfte-Spiess mit Paprika und roten Zwiebeln an Kräuterjoghurt Bunter Sommersalat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Oliven	33.—
---	------

QUICK – LUNCH

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

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 | Tomaten-Mozzarella-Ravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

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