

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe de poisson à la tomate, aux dés de crevettes et à l'aneth	9.—
Salade verte colorée Lamelles de jambon cru, tomates cerises et parmesan	9.—
Carpaccio de melon et burrata à la vinaigrette aux tomates et aux échalotes	21.—

POISSON

Filets de perche frits à la sauce tartare Salade de boulgour colorée à la vinaigrette au citron et à la menthe	43.—
---	------

VIANDE

Crêpe japonaise à la poitrine de porc BBQ Mayonnaise au wasabi et à l'avocat, brocoli sauvage et coriandre fraîche	37.—
Entrecôte de bœuf cuite à point à la sauce au beurre aux herbes Frites de patates douces et salade de chou	42.—

CRUSTACES

Coquilles de Saint-Jacques poêlées au fond de safran et d'estragon Pommes de terre, légumes et huile pimentée	39.—
--	------

VÉGÉTARIEN

Penne à la crème au fromage de chèvre frais et au citron et aux noix Artichauts, poivrons et olives	25.—
Fromage halloumi frit accompagné d'ajvar et d'une sauce au yaourt et au persil Courgettes grillées et petit bol de salade	27.—

SALADE LÉGÈRE

Brochette de poulet rôtie à la sauce barbecue Salade verte colorée au melon Jolly et aux baies	33.—
---	------

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.—
Filet de bison (120g/160g)	55.—	69.—
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

Pommes de terre nouvelles | Raviolis à la tomate et à la mozzarella | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre, au poivre et aux herbes | Sauce barbecue

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	Pêche sauvage	Mer du Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
Thon	Pêche sauvage	Pacifique Nord
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