

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Selleriesuppe mit Trüffel	9.—
Bunter Blattsalat mit Kürbis, Nüssen und Sprossen	9.—
Thunfisch Sashimi mit Wakame, Mango und Sojasauce	21.—

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet an Mandelbutter Salzkartoffeln und Babyspinat	43.—
--	------

FLEISCH

Gebratene Lammkoteletts an Ratatouille-Jus Cremige Polenta und grüne Bohnen	39.—
Gebratene Pouletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Wintergemüse	35.—

CRUSTACES

Gebratene Jakobsmuscheln an Champagnerschaum Basmatireis und Fenchel-Tomatengemüse	39.—
---	------

VEGETARISCH

Frühlingsrollen an Sweet-Chilisauce Gebratener Gemüsereis und Sojasprossen	27.—
Vegetarischer Flammkuchen Crème fraîche, Fromage blanc, Ziegenkäse, Baumnüsse, Trauben, Honig	25.—

SALADE LÉGÈRE

Grilliertes Lachsfilet an Kräuter-Buttersauce Wintersalat mit Kürbis, gerösteten Kernen und Sprossen	35.—
---	------

QUICK-LUNCH

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

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polenta | Tagliatelle | Kräuterreis
Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl
Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Kräuter-Buttersauce | BBQ-Sauce

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb	Schweiz	Egli, Lachs Forelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz	Seezunge Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Reh, Hirsch, Wildschwein	Österreich	Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Lamm	Irland	Zander	Binnengewässer	Estland
Ente, Wachtel	Frankreich	Makrele Jakobsmuschel	Zucht	Japan USA
Bison	USA	Crevetten	Zucht	Vietnam
Wagyu Beef	Uruguay	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