

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Karotten-Ingwersuppe mit Korianderöl	9.—
Bunter Blattsalat mit Meersalzschenken und Sprossen	9.—
Thunfisch und Jakobsmuschel mit asiatischem Gemüsesalat	23.—

FISCH

Grilliertes Lachsfilet an Süß-Sauersauce Basmatireis und Pak Choi, Sprossen und Shiitake Pilze	43.—
---	------

FLEISCH

Lammfilet mit Kräuterkruste an Thymianjus Polenta und mediterranes Gemüse	39.—
Chicken „Tandoori“ an Joghurt-Minze Dip Couscous und wilder Brokkoli	35.—

CRUSTACES

Gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln an Safransauce Tagliatelle mit Lauch, Tomaten und Dill	39.—
---	------

VEGETARISCH

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Trauben, Honig und Baumnüsse	25.—
Penne all'arrabbiata mit Cherry-Tomaten, Oliven und Parmesan	25.—

SALADE LÉGÈRE

Gebatene Wachtelbrust an Rosmarin-Knoblauchjus Bunter Wintersalat mit Kernen und Sprossen	31.—
--	------

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

	klein	
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 Riesengarnelen (120g/160g)	41.—	51.—

Dazu servieren wir

Sellerie-Kartoffelpüree | Polentaschnitte | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | Olivenjus

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 Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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