DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Pastinaken-Apfelsuppe 9.—

Bunter Blattsalat
Marinierter Kürbis, Granatapfel und Feta 9.—

Trüffel-Burrata
Birnen, Feigen und Wintersalat 19.—

FISCH

Gebratene Eglifilets an Kapern-Weissweinsauce
Petersilienkartoffeln und Blattspinat 43.—

FLEISCH

Rindsfiletwürfel an Steinpilzsauce
Tagliatelle und Marktgemüse 43.—

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfefferjus
Kartoffel-Kürbispüree und Rahmwirsing 37.—

CRUSTACES

Grillierte Hummerschwänze an Kürbisschaum
Trüffelravioli und Blattspinat mit Pinienkernen 46.—

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle mit Ziegenkäse
Baumnüsse und glasierte Marroni 27.—

Pochierte Eier auf Linsenragout an Senfsauce
Kartoffel-Selleriepüree 25.—

SALADE LÉGÈRE

Zanderknusperli im Bierteig an Remouladensauce
Bunter Wintersalat mit Fenchel, Radieschen und Kresse 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 (160g|250g)	69.—	98.—
Irische Lammkoteletts (160g|240g)	46.—	57.—
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)		69.—
Zentralschweizer Kalbssteak (120g|160g)	46.—	57.—
Alpstein Pouletbrust (200g)		45.—
Olma-Bratwurst (220g) Metzgerei Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger (Kalbfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln		39.—
Wagyu-Beef Burger (170g) mit Ciabatta Chilisauce, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln		43.—
Vegetarischer Burger mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke, Balsamicozwiebeln		32.—
Schottisches Lachsfilet (120g|160g)	41.—	51.—
Zanderfilet (120g|160g)	41.—	51.—
Thunfischfilet «Teriyaki» (120g|160g)	44.—	55.—
Black-Tiger Riesencrevetten (120g|160g)	41.—	51.—

Dazu servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl:

Süsskartoffelpüree | Steinpilzpolenta | Spätzle | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | 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, Lachsforelle, Felchen	Binnengewässer	Schweiz
Seezunge | Thunfischfilet	Wildfang	Nordsee | Nördlicher Pazifik
Lachs | Saibling	Zucht	Schottland | Island
Dorade, Meerbarsch	Zucht	Frankreich
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.