

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe à la noix de coco aux dés de crevettes	9.—
Salade verte variée Champignons sautés, artichauts, radis	9.—
Melon Jolly au jambon de Parme et aux framboises	25.—

POISSON

Filet de thon poêlé à la sauce teriyaki Riz basmati, champignons shiitake, pak-choï	43.—
--	------

VIANDE

Dés de filet d'agneau poêlés à la sauce aux abricots et au cognac Tagliatelles, haricots verts, lard, oignons	39.—
Cordon bleu de veau à la sauce barbecue Pommes frites et légumes grillés	47.—

CRUSTACES

Brochette de crevettes Black Tiger à la mayonnaise au wasabi Salade de chou chinois aux pousses de soja, piments et champignons enoki	39.—
--	------

VÉGÉTARIEN

Tortilla aux œufs, légumes et pommes de terre, sauce à la crème aigre et aux piments Salade de roquette au parmesan	27.—
Gnocchi de pommes de terre aux olives, basilic, feta et tomates cerises Oignons rouges et cresson Piso	25.—

SALADE LÉGÈRE

Magret de canard de Challans poêlé au jus d'orange Salade d'été à la pastèque et aux myrtilles	35.—
---	------

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 | Polenta | Raviolis aux chanterelles | Tagliatelles | Riz aux herbes

Légumes du marché | Salade colorée

Sauce béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes et au poivre | 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 saumonée, Féra	Eaux intérieures	Suisse
Sole Thon	Pêche sauvage	Mer du Nord Pacifique Nord
Saumon Omble chevalier	Élevage	Écosse Islande
Dorade	Élevage	France
Sandre	Eaux intérieures	Estonie
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