

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Soupe crémeuse de potiron à l'huile de graines de potiron | 9.—  |
| Salade verte colorée aux grenades et pousses              | 9.—  |
| Tartare de bœuf avec légumes marinés, salade et brioche   | 23.— |

## POISSON

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Filet de sandre rôti à la sauce au beurre aux herbes            |      |
| Pommes de terre bouillies et choucroute à la crème au champagne | 43.— |

## VIANDE

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Piccata de poitrine de poulet à la sauce tomate |      |
| Tagliatelle et légumes du marché                | 37.— |
| Goulasch viennois de veau à la crème fraîche    |      |
| Purée de pommes de terre et légumes du marché   | 39.— |

## CRUSTACES

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Coquilles Saint-Jacques rôties à la mousse de wasabi |      |
| Riz basmati et légumes asiatiques                    | 39.— |

## VÉGÉTARIEN

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Penne all'arrabbiata aux tomates cerises et parmesan | 25.— |
| Boulettes de pain à la mousse de potiron             |      |
| Chou frisé à la crème et champignons sautés          | 27.— |

## SALADE LÉGÈRE

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Filet de saumon grillé à la sauce chili douce          |      |
| Salade d'hiver au potiron, graines grillées et pousses | 33.— |

## DÉJEUNER RAPIDE

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pour les plus pressés – <b>un menu de 3 plats</b> au choix                                                     | 47.— |
| Entrée, plat principal et un dessert surpris – <b>tous les plats étant servis en même temps sur un plateau</b> |      |

## 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.— |
| 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<br>Sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons                                                 |        | 39.— |
| Burger au bœuf Wagyu (170g) avec galette Ciabatta<br>Sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons                                                  |        | 39.— |
| Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges)<br>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

Purée de pommes de terre et de céleri | Polenta | Tagliatelle | Riz aux herbes

Légumes d'hiver | Chou rouge aux marrons | Bol de salade colorée

Sauce Béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Sauce au beurre aux herbes | Sauce BBQ

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   Thon                        | Pêche sauvage    | Mer du Nord   Pacifique Nord   |
| Saumon   Omble chevalier           | Élevage          | Écosse   Islande               |
| 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*