

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## VORSPEISEN

Cremige Blumenkohlsuppe mit geröstetem Panko 9.—

Bunter Frühlingssalat  
Spargel, Radieschen und Sprossen 9.—

Panzanella Brotsalat mit Avocado  
Bio-Landrauchschinken, Tomaten, Rucola und Parmesan 21.—

## FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce  
Kartoffel-Erbsenpüree mit Orangen und Fenchelgemüse 43.—

## FLEISCH

Kalbsvoren mit Morcheln  
Tagliatelle und wilder Brokkoli 39.—

Grillierte Pouletbrust an Sauce Béarnaise  
Bratkartoffeln und grüne Spargeln 37.—

## CRUSTACES

Gebratene Jakobsmuscheln an Chimichurri  
Fregola Sarda mit Tomaten und sautiertem Babyspinat 41.—

## VEGETARISCH

Spargel Quiche an Tomatenvinaigrette  
Bunte Frühlingssalatbowl 25.—

Frühlings Pad Thai  
Reisnudeln, Gemüse, Koriander und Tofu 25.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebratene Wachtel mit BBQ-Lack  
Bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, grünen Spargeln und Sprossen 33.—

## 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

	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 Riesencrevetten (120g/160g)	41.—	51.—

## Dazu servieren wir

Neue Kartoffeln | Bärlauch Ravioli | Tagliatelle | Kräuterreis  
Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl  
Sauce Béarnaise | Honig-Senfauce | Pfeffer-Kräuterbittersauce | 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, Lachs Forelle, Felchen	Zucht	Schweiz
Seezunge	Wildfang	Nordsee
Lachs   Saibling	Zucht	Schottland   Island
Zander	Binnengewässer	Estland
Thunfisch	Wildfang	Nördlicher Pazifik
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.