

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 9.—

Bunter Frühlingssalat  
Tomaten, Mozzarella und Oliven 9.—

Medium gegartes Roastbeef dünn aufgeschnitten  
Gepickelte rote Zwiebeln, Rucola und Bärlauch-Emulsion 21.—

## FISCH

Thunfischsteak an Wasabi-Misosauce  
Basmatireis und grüne Bohnen «Asiatische Art» 43.—

## FLEISCH

Fleischkäse vom Thurgauer Apfelschwein an Pommery-Senfjus  
Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt 31.—

Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce  
Tagliatelle und Karottengemüse 39.—

## CRUSTACES

Riesencrevetten an roter Thai-Currysauce  
Ramennudeln und asiatisches Gemüse 41.—

## VEGETARISCH

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

Kartoffelgnocchi mit Bärlauchsauce  
Frischer Blattspinat, Tomaten und Pecorino 29.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebratene Jakobsmuscheln an Kohlrabi-Radieschenvinaigrette  
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 AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

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 | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | 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, 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.

*Charme & Excellence*