

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Velouté de tomates au basilic 9.—

Salade de printemps colorée
Tomates, mozzarella et olives 9.—

Roastbeef cuit à point, finement tranché
Oignons rouges marinés, roquette et émulsion à l'ail des ours 21.—

POISSON

Steak de thon à la sauce miso au wasabi
Riz basmati et haricots verts «à l'asiatique» 43.—

VIANDE

Pain de viande de porc de Thurgovie nourri aux pommes, jus à la moutarde Pommery
Purée de pommes de terre et légumes du marché 31.—

Émincé de veau à la sauce à la crème aux morilles
Tagliatelles et carottes 39.—

CRUSTACES

Crevettes géantes à la sauce au curry rouge thaï
Nouilles ramen et légumes asiatiques 41.—

VÉGÉTARIEN

Pad thaï de printemps
Nouilles de riz, légumes, coriandre et tofu 25.—

Gnocchi de pommes de terre à la sauce à l'ail des ours
Épinards en branches frais, tomates et pecorino 29.—

SALADE LÉGÈRE

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la vinaigrette de chou-rave et radis
Salade verte variée aux tomates cerises, asperges vertes et pousses 33.—

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 | Raviolis à l'ail des ours | Tagliatelles | Riz aux herbes

Asperges vertes | Légumes du marché | Salade colorée

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