

# DÉLICIEUX EN BALANCES

## HORS D'ŒUVRE

Soupe froide à l'avocat et au piment 9.—

Salade verte colorée au jambon cru  
Légumes antipasti et parmesan 9.—

Sashimi de thon à la sauce teriyaki  
Mangue, gingembre, wasabi, cresson de shiso 25.—

## POISSON

Beignets de sandre en tempura accompagnés d'une sauce au yaourt et au citron  
Salade de fregola sarde et fenouil mariné 43.—

## VIANDE

Entrecôte de bœuf grillée aux abricots au caramel et au piment  
Pommes de terre rôties et légumes du marché 42.—

Filet d'agneau cuit à point au jus de ratatouille  
Polenta à la tomate et épinards en feuilles 39.—

## CRUSTACES

Duo d'anneaux de calamars frits et de crevettes géantes à l'aïoli au citron  
Pommes de terre au romarin et petit bol de salade 38.—

## VÉGÉTARIEN

Raviolis à la burrata et à la truffe d'été, aux épinards en branches et à l'œuf poché 29.—

Arancini frits accompagnés d'une sauce au fromage blanc et à la menthe  
Salade estivale colorée aux baies, melon Jolly et graines 25.—

## SALADE LÉGÈRE

Poké Bowl  
Riz à sushi, algues wakame, filet de thon, salsa à la mangue et au gingembre  
Papaye verte et pousses de soja 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<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

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*