

# DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

## VORSPEISEN

Cremige Bärlauchsuppe mit Croûtons 9.—

Bunter Frühlingssalat  
Randenwürfel, Fetakäse und Sprossen 9.—

Marinierte Crevetten  
Asiatischer Gemüsesalat, Erdnüsse, Mango, Koriander 21.—

## FISCH

Gebratenes Thunfischsteak an Teriyakisauce  
Basmatireis und asiatisches Gemüse 43.—

## FLEISCH

Schweizer Pouletbrust an Paprikasauce  
Kartoffelpüree und grüne Bohnen 37.—

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce  
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 45.—

## CRUSTACES

Gebratene Riesencrevetten an Salsa verde  
Mediterraner Couscous und Artischocken-Tomatengemüse 41.—

## VEGETARISCH

Asiatische Gemüsebrühe mit Tofuwürfel  
Ramennudeln, Pak-Choi, Pilze und Sojasprossen 27.—

Kartoffelnocken an Bärlauchsauce  
Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesan 25.—

## SALADE LÉGÈRE

Gebratene Jakobsmuscheln an Mango-Avocado-Dip  
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

	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

Sellerie-Kartoffelpüree | Polentaschnitte | Tagliatelle | Kräuterreis

Wintergemüse | Rotkraut mit Kastanien | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senf sauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | Olivenjus

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   Thunfisch	Wildfang	Nordsee   Nördlicher Pazifik
Lachs   Saibling	Zucht	Schottland   Island
Zander	Binnengewässer	Estland
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*