

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Cremige Erbsensuppe mit Minze	9.—
Bunter Blattsalat Rauchlachsstreifen, Gurke, Dill	9.—
Tomaten-Carpaccio mit Thunfisch, Mozzarella und Asia-Vinaigrette	25.—

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Champagnerschaum Schnittlauchkartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse	43.—
---	------

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes «Teriyaki» Basmatireis und asiatisches Gemüse mit Shiitakepilzen	39.—
Hackbraten an Eierschwämmchenrahmsauce Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt	35.—

CRUSTACES

Penne an Tomaten-Safransauce mit gebratenen Jakobsmuscheln Cherry-Tomaten, Zucchini, Parmesan	39.—
--	------

VEGETARISCH

Mozzarella-Ravioli mit Ricotta Eierschwämmchen, Spinat, Tomaten, Parmesan	27.—
Spinatcrêpe mit Lauchfüllung und Randen-Aioli	25.—

SALADE LÉGÈRE

Backfisch mit Sauce Remoulade und Limette Bunter Sommersalat mit Tomaten, Gurke und Fetakäse	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 | Polenta | Eierschwämmchenravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

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, Lachsforelle, Felchen	Binnengewässer	Schweiz
Seezunge Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Dorade	Zucht	Frankreich
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