

DÉLICIEUX EN BALANCES

HORS D'ŒUVRE

Soupe crémeuse aux petits pois et à la menthe	9.—
Salade verte variée Lamelles de saumon fumé, concombre, aneth	9.—
Carpaccio de tomates au thon, mozzarella et vinaigrette asiatique	25.—

POISSON

Filet de sandre poêlé à la mousse au champagne Pommes de terre à la ciboulette et légumes de courgettes et tomates	43.—
---	------

VIANDE

Émincé de veau «Teriyaki» Riz basmati et légumes asiatiques aux champignons shiitake	39.—
Rôti haché à la sauce crémeuse aux chanterelles Purée de pommes de terre et légumes du marché	35.—

CRUSTACES

Penne à la sauce tomate au safran et aux coquilles Saint-Jacques poêlées Tomates cerises, courgettes, parmesan	39.—
---	------

VÉGÉTARIEN

Raviolis à la mozzarella et à la ricotta Chanterelles, épinards, tomates, parmesan	27.—
Crêpe aux épinards farcie aux poireaux et aïoli à la betterave	25.—

SALADE LÉGÈRE

Poisson frit à la sauce rémoulade et au citron vert Salade estivale colorée aux tomates, concombres et feta	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 | 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