

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

Cremige Spargelsuppe mit Spargeleinlage 9.—

Bunter Blattsalat
Avocado, Ei und Sprossen 9.—

Thunfisch Sashimi, Ingwer, Wasabi und Sojasauce 21.—

FISCH

Gebratenes Lachsfilet an Kräuterschaum
Basmatireis und Babyspinat 43.—

FLEISCH

Grillierte Pouletbrust an Sauce Béarnaise
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 37.—

Gebratenes Rindsentrecôte an Kräuterbutter
Bunter Frühlingssalat mit Artischocken und Oliven 41.—

CRUSTACES

Grillierte Hummerschwänze mit Sesam an Sojasauce
Basmatireis, Pak Choi, Shiitake Pilze, Sojasprossen und Sesam 41.—

VEGETARISCH

Tomaten-Mozzarellaravioli mit mediterranem Gemüse
Basilikum und Parmesan 35.—

Kartoffelnocken an Gorgonzola-Rahmsauce
Spinat und Macadamianüsse 28.—

SALADE LÉGÈRE

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an Thonsauce mit Crevetten
Kopfsalat mit Radieschen und Sprossen 37.—

QUICK-LUNCH

Für Eilige – ein **3-Gang-Menü** nach Wahl – **alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert.** 47.—
Vorspeise, Hauptgang und eine Dessert-Überraschung

V O M G R I L L A M M I T T A G

V O N 11:30 B I S 13:45 U H R

| | | klein |
|---|------------------------|-------|
| Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g) mit kanadischem Hummer (halbes Stück / ganzes Stück) | 50.— 62.— 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 Pouletbrust (180g) | 42.— | |
| 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 | 31.— | |
| Schottisches Lachsfilet (120g/160g) | 39.— 49.— | |
| Zanderfilet (120g/160g) | 39.— 49.— | |
| Seezungenfilet (120g/160g) | 50.— 62.— | |
| Black-Tiger Riesencrevetten (120g/160g) | 39.— 49.— | |

Dazu servieren wir

Neue Kartoffeln | Bärlauchravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Grüne Spargeln | Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbutter | Trüffelmayonnaise

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 Fang Ort unserer Fische:

| | | |
|-----------------------------|----------------|--------------------------------|
| Egli, Lachsforelle, Felchen | Zucht | Schweiz |
| Seezunge | Wildfang | Nordsee |
| Lachs Saibling | Zucht | Schottland Island |
| Zander | Binnengewässer | Estland |
| Thunfisch | Wildfang | Nördlicher Pazifik |
| Makrele Jakobsmuschel | Zucht | Japan USA |
| Krevetten | Zucht | Vietnam |
| Hummer Scampi | 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