

DÉLICIEUX EN BALANCES

STARTERS / Hors d'œuvre

Chilled avocado soup 9.—
Soupe froide d'avocat

Colourful leaf salad with cherry tomatoes and parmesan cheese 9.—
Salade verte variée avec tomates cerise et parmesan

Tomato-mozzarella with basil and cured ham 21.—
Tomate-mozzarella avec basilic et jambon cru

FISH / Poisson

Pan-fried tuna filet with ginger and wasabi
Basmati rice, pak choi, peppers and soya sprouts 43.—
Filet de thon sauté avec gingembre et wasabi
Riz basmati, pak choi, poivrons et jeunes pousses de soja

MEAT / Viande

Pan-fried chicken breast with tarragon foam
Tagliatelle and seasonal vegetables 37.—
Poitrine de poulet sautée avec écume à l'estragon
Tagliatelle et légumes du marché

Pan-fried veal steak with sage jus
Colourful leaf salad with berries, melon and seeds 49.—
Steak de veau sauté avec jus à la sauge
Salade verte variée avec baies, melon et graines

CRUSTACES

Tagliatelle with Canadian lobster, cream, spring onions, dried tomatoes and basil 47.—
Tagliatelle avec du homard canadien, crème, ciboules, tomates séchées et basilic

VEGETARIAN / Végétarien

Penne with olive oil, spinach, onions, garlic, olives and dried tomatoes 29.—
Penne avec huile d'olive, épinards, oignons, ail, olives et tomates séchées

Spinach crêpe with fresh leaf spinach, cherry tomatoes, artichokes and parmesan cheese 31.—
Crêpe aux épinards avec épinards en branches frais, tomates cerise, artichauts et parmesan

SALADE LÉGÈRE

Pan-fried salmon filet with tomato-caper vinaigrette
Colourful summer salad with Jolly melon, seeds and sprouts 35.—
Filet de saumon sauté avec une vinaigrette aux tomates et aux câpres
Salade d'été variée avec melon Jolly, graines et jeunes pousses

QUICK-LUNCH / DÉJEUNER RAPIDE

For those in a hurry - a **3-course menu** of your choice - **all courses served at the same time on a tray.** 45.—
Starter, main course and a dessert surprise
Pour les plus pressés, un menu de 3 plats au choix, tous les plats étant servis en même temps sur un plateau.
Entrée, plat principal et un dessert surprise

For information regarding allergens and intolerances, please contact our service staff.

Pour tout renseignement concernant les allergies et les incompatibilités, adressez-vous à notre personnel de service.

Veal, Beef, Chicken, Pork
Duck, Quail
Duck liver
Lamb
Bison
Wagyu-Beef

Switzerland
France
Israel
Ireland
USA
Uruguay

Char, Perch | Trout, White fish
Sole, Sea bream
Pike-perch
Salmon
Tuna, Mackerel | Lobster
Prawns

Fish farming | Wild caught / Switzerland
Wild caught / France
Inland waters / Estonia
Fish farming / Schottland
Wild caught / Philippines | Canada
Fish farming / Vietnam

FROM THE GRILL | GRIL

	small/petite	
Swiss beef filet matured on the bone (120g/160g) with Canadian lobster (half piece / entire piece) <i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os (120g/160g)</i> <i>avec homard canadien (demi/entier)</i>	48.—	59.—
Swiss beef filet matured on the bone (250g) <i>Filet de bœuf suisse mûré à l'os</i>		79.—
Bison filet (120/160g) <i>Filet de bison</i>	54.—	67.—
Central Swiss veal chop (400g) <i>Côtelette de veau de la Suisse Centrale</i>		67.—
Central Swiss veal steak (120g/160g) <i>Steak de veau de Suisse Centrale</i>	44.—	54.—
Irish lamb chops (160g/240g) <i>Côtelettes d'agneau irlandais</i>	44.—	54.—
Swiss chicken breast (180g) <i>Poitrine de poulet suisse</i>		42.—
«Olma-Bratwurst» / sausage (220g) butcher Schmid St. Gallen <i>«Olma- Bratwurst» / saucisse à rotir grillée (220g) boucherie Schmid St.Gallen</i>		32.—
Balances-Burger (180g of veal) with ciabatta Cocktail sauce, tomato, gherkin and onions <i>Burger- Balances (veau 180g) avec Ciabatta, sauce cocktail, tomate, cornichon et oignons</i>		38.—
Wagyu-Beef Burger (170g) with ciabatta Chili sauce, tomato, gherkin and onions <i>Burger au bœuf Wagyu (170g) avec Ciabatta, sauce aux chilis, tomate, cornichon et oignons</i>		38.—
Vegetarian burger (made from pea protein and beetroot) with ciabatta Cocktail sauce, balsamic-onions, tomato and gherkin <i>Burger végétarien (à base de protéines de pois et de betteraves rouges) avec ciabatta</i> <i>Sauce cocktail, oignons au balsamique, tomate et cornichon</i>		31.—
Scottish salmon filet (120g/160g) <i>Filet de saumon écossais</i>	39.—	49.—
Pike-perch filet (120g/160g) <i>Filet de sandre</i>	39.—	49.—
Filets of sole (120g/160g) <i>Filets de sole</i>	48.—	59.—
Black Tiger King Prawns (120g/160g) <i>Crevettes «Black Tiger»</i>	36.—	44.—

Served with

Pan-fried new potatoes | Potato-olive purée | Tagliatelle | Rice with herbs | Tomato-mozzarella ravioli
Market vegetables | Colourful salad bowl
Sauce Béarnaise | Honey-mustard sauce | Peppered herb butter | Mojo rojo Sauce

En accompagnement

Pommes de terre nouvelles sautées | Purée de pommes de terre et d'olives | Tagliatelle
Riz aux herbes | Raviolis aux tomates et à la mozzarella
Légumes du marché | Bol de salade colorée
Sauce Béarnaise | Sauce au miel et à la moutarde | Beurre au poivre et aux herbes | Sauce Mojo rojo