

Bale-Zyt



Vorspeisen

Feine Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.80
Kürbiscremesuppe mit Sonnenblumenkernen	Fr. 9.80
Nüssli Salat „Grossmutterart“ mit Speck, Croûtons und Champignons	Fr. 13.50
Bunter Blattsalat mit Rauchbalestreifen geröstete Nüssen und Kernen an Italiennedressing	Fr. 13.50
Hausgemachte Balchen Canneloni gefüllt mit Champignons und Balestücken gratiniert mit Mornay-Fischsauce	Fr. 13.50

Hauptgerichte

Balefilets „Créole“ in Butter gebraten, serviert mit Orangenwürfeli und Pistazien, Salzkartoffeln	Fr. 38.50
Balefilets „Normande“ in Butter gebraten mit Apfelscheiben und Calvados, Salzkartoffeln	Fr. 38.50
Balefilets „Raifort“ pochierte Balestreifen auf Flämischem Gemüse an Weissweinsauce mit Meerrettich Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Balefilets „Halloween“ meunière gebraten im Kürbismantel mit brauner Butter und frischen Kräutern Salzkartoffeln	Fr. 38.50
Balefilets „Provençale“ Balefilets pochiert an Kräftiger Sauce mit Champignons, Kräutern und Tomatenwürfel, Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Balefilets „Forestiere“ meunière gebraten mit verschiedenen Pilzen und frischen Kräutern Salzkartoffeln	Fr. 38.50
Balefilets „Pak-Choï“ Pochierte Balefilets auf Senfkohl an Süss-sauer Gemüsesauce und Basmatiréis	Fr. 38.50
Balefilets „Oriental“ udonnudelgericht mit gebratenen Balestücken und Pak-Choï Gemüse	Fr. 33.50
Balefilets „Bonne-femme“ pochiert und serviert an einer leichten Weissweinsauce mit Champignons Trockenreis	Fr. 39.50

Klassische Hauptgerichte

Bale gebacken à discrétion Sauce Remoulade	<i>Ganze oder Filets</i>	Fr. 34.50
Balefilets „Meunière“ in Butter gebraten		Fr. 35.50
Balefilets „Ernesto“ in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken		Fr. 39.50

Zu den klassischen Fischgerichten servieren wir Salzkartoffeln oder Trockenreis