



Ein herzliches Willkommen bei uns
im historischen Restaurant Rössli in Balgach.

Unser Küchenchef, Fritz Tatzl,
nimmt Sie mit auf eine
kulinarische Reise der Genüsse.

Unsere Küche ist
neuzeitig und kreativ,
bodenständig und traditionell.

Die Produkte sind mit Sorgfalt ausgesucht.
Die Qualität und der richtige Umgang mit den Produkten
haben oberste Priorität.

Seien Sie unser Gast,
lassen Sie sich verwöhnen und
geniessen Sie gemütliche Stunden
bei uns im Restaurant Rössli in Balgach!

Zum Einstimmen empfehlen wir Ihnen
unseren Hausapéro Lillet Vive CHF 12



Menü

Gebeizter Lachs

Apfel / Sellerie 23

Bärlauchcremesuppe

Pochiertes Wachtelei 14

Spargelravioli

Proseccoschaum 28

Red Snapper / roter Curry

Duftreiscreme / Kefen 48

Kalbsfilet

Spargel-Morchel-Ragout / blaue Kartoffelgnocchi 50

Kaffeemousse / Zitrone / Rosinen 14

6 Gänge CHF 120 / 5 Gänge CHF 108 / 4 Gänge CHF 100

Deklaration: Kalb CH

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Restaurant Rössli – Steigstrasse 1 – 9436 Balgach – Tel. +41 71 722 22 16
www.roessli-balgach.ch - info@roessli-balgach.ch



Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**
serviert in 2 Gängen

Sauce Béarnaise / Pfeffersauce

Beilagen zur Auswahl
Neue Kartoffeln / Couscous / Duftreiscreme
Fettuccine / Rösti / blaue Kartoffelgnocchi
Marktgemüse

62.00 pro Person

Deklaration: Rind IRL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Restaurant Rössli – Steigstrasse 1 – 9436 Balgach – Tel. +41 71 722 22 16
www.roessli-balgach.ch - info@roessli-balgach.ch



Klassiker

saisonaler Blattsalat	8
gemischter Salat	9
Tagessuppe	7
Kraftbrühe mit Flädli	8
Spargelschaumsüppchen / Schinkenquiche	14
orientalisches Rindsfilet-Tatar / Röstibeet / Wachtelei	Vorspeise 24
	Hauptgang 36
Spargelsalat / Spargel brûlée	17
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» / Rösti	37
Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Marktgemüse / Preiselbeeren	39
Filet vom Angusrind / Bärlauch-Hollandaise / Neue Kartoffel / Spargel	54
Lammkoteletts / Zwiebelschaum / Couscous / Aubergine / Tomate	45
Zucchetti-Parmesan-Küchli / Frühlingszwiebel-Risotto	25
Strigoli / Morchelrahmsauce	28

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Lamm NZL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Kalte Gerichte / Bodenständiges

Rohschinkenplättli – garniert			21
Pantli – garniert			12
Rindstatar	kleine Portion	70 g	17
	grosse Portion	140 g	25
Wurstsalat einfach / garniert			13/17
Wurst-Käse-Salat einfach / garniert			15/19

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Hier die Übersicht zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können:

- 1. Glutenthaltiges Getreide**
wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urinkel
- 2. Krebstiere**
wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
- 3. Eier**
z. B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
- 4. Fische**
z. B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
- 5. Erdnüsse**
einschliesslich Erdnussoel (z. B. beim frittieren), Erdnussbutter
- 6. Sojabohnen**
z. B. in Fertigsuppen, Fleischersatzprodukten wie Tofu, Miso
- 7. Milch**
einschliesslich Laktose, z. B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessertprodukte
- 8. Hartschalenobst oder Nüsse**
wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
- 9. Sellerie**
Knollen, Stangen Sellerie, z. B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
- 10. Senf**
z. B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen
- 11. Sesamsamen**
z. B. in Oel, Backwaren
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**
z. B. in Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
- 13. Lupinen**
z. B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkerne
- 14. Weichtiere**
wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo