



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
neuzeitlich 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 J'ADORE* CHF 12



Menü

Gurken-Ingwer-Chili-Salat

Garnele / Curryschaum / Avocadosorbet 23

Brunnenkresse-Suppe

Knoblauchroyale 14

Strigoli

Pak Choi / Pinienkerne / gebeiztes Eigelb 28

Wolfsbarsch / Octopus / Tomate

Burrata-Ravioli 48

Rindsfilet / Portweinzwiebeln

Erbsenstampf 52

Holunderparfait / marinierte Erdbeeren 12

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

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



Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**
serviert in 2 Gängen

Sauce Béarnaise / Pfeffersauce

Beilagen zur Auswahl
neue Kartoffeln / Burrata-Ravioli / blaue Gnocchi
Fettuccine / Rösti / Polenta / Erbsenpüree
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
Rote Curry-Zitronengrassuppe / gebackene Jakobsmuschel	14
orientalisches Rindsfilet-Tatar / Röstibeet / Wachtelei	Vorspeise 24
	Hauptgang 36
Pflücksalat / Burrata / Erdbeeren	17
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» / Rösti	37
Wiener Schnitzel / Neue Kartoffeln / Marktgemüse / Preiselbeeren	39
Kalbssteak / Gewürzjus / Süsskartoffel-Gnocchi / Pak-Choi	49
Maibock / Mispeln / Brioche / grüner Vanille-Spargel	49
Perlhuhnbrust / Balsamicojus / Polenta / Rübli	42
Spargelravioli / Proseccoschaum	25
Linsenburger / Chili-Kartoffeln / Kokospinat	25

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Perlhuhn F / Maibock A
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
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel			32.00
Fitnesssteller mit Rindsfilet			45.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch			29.00

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH

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