



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 GISELLE SPRIZZ CHF 12



Menü

Mango-Chili-Salat
gebeizter Thunfisch 25

scharfe Tomatensuppe
Hüttenkäse-Gurken-Crostini 14

Fettuccine
Eierschwämmli / Frühlingszwiebeln 28

Steinbutt / Kräuterschaum
Safran-Fregola / junge Karotten 48

Angus Rindsfilet / Ochschwanzjus
confierte Kartoffeln / Cocobohnen / Speck 54

Aprikose / Rosmarin / Toblerone 14

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
Safran Fregola / Burrata-Ravioli / blaue Gnocchi
Fettuccine / Rösti / confierte Kartoffeln / Pistazien-Risotto
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
Szechuan Bouillon / Hummer-Raviolo	14
orientalisches Rindsfilet-Tatar / Röstibeet / Wachtelei	Vorspeise 24
	Hauptgang 36
Pflücksalat / sautierte Eierschwämmli	15
Pflücksalat / sautierte Eierschwämmli / Speck	17
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» / Rösti	38
Kalbsschnitzel / Limettensauce / Fettuccine / Marktgemüse	39
Kalbssteak / Eierschwämmli / blaue Gnocchi / Romanesco	49
Barbarie Entenbrust / Rotwein-Granatapfelbutter / Pistazien-Risotto	42
Burrata-Ravioli / Tomaten-Kardamonsauce	25
Risotto / Époisses / Feige / Nuss	25

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Barbarie Ente F
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			35.00
Fitnesssteller mit Rindsfilet			45.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch			35.00

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