



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 Reine» CHF 12



Menü

Garnelen

Erbsen / Burrata / kandierte Tomaten 25

Speckschaumsuppe

Parmesan-Cracker 14

Girasoli

Mascarpone / Nüsse / Mönchsbart 28

Zanderfilet

Safrankartoffeln / Chilisauerkraut 48

Angusfilet / Rotwein-Schokoladensauce

Zucchiniküchlein / Schwarzwurzeln 54

Karotte / Mango / Ingwer 14

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

Deklaration: Angus 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
Safranrisotto / Trüffelgnocchi / Fettuccine
Rösti / Kartoffel-Zucchini-Küchlein / Käse-Birnen-Fiocchi
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
Kokos-Limettensuppe / Garnele	14
orientalisches Rindsfilet-Tatar / Röstibeet / Wachtelei	Vorspeise 24
	Hauptgang 36
Pflücksalat / Balsamico-Randen / Burrata / Birne	16
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» / Rösti	38
Kalbsschnitzel / Morchelsauce / Fettuccine / Marktgemüse	41
Zweierlei vom Kalb (Filet und Bäggli) / Trüffelgnocchi / Mönchsbart	52
Spanferkelracks / Safranrisotto / Schmorgemüse	46
Kichererbsen-Laibchen / Belugalinsen	26

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Schwein

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
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