



Ein herzliches Willkommen bei uns  
im 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 «Erdbeer Lillet» 11



## Menü

### **gebeizter Thunfisch**

Mango - Avocado 24

\*\*\*\*\*

### **Brunnenkresse-Schaumsuppe**

Garnelenburger 12

\*\*\*\*\*

### **Spargelravioli an Proseccoschaum**

Kirschtomaten 24

\*\*\*\*\*

### **Steinbuttfilet an Jaipur-Currysauce**

Basmatireis - Pak Choi 42

\*\*\*\*\*

### **Maibock an Kaffeesauce**

Riebelstrudel - Vanillekarotten 42

\*\*\*\*\*

### **Erdbeeren**

Basilikum 12

**6 Gänge CHF 115.00 / 5 Gänge CHF 103.00 / 4 Gänge CHF 90.00**

Deklaration: Wild A / Steinbutt Nordost-Atlantik Wildfang / Garnele Vietnam / Thunfisch Pazifik  
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**  
serviert in 2 Gängen

\*\*\*\*\*

Sauce Béarnaise – Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

Beilagen zur Auswahl  
Basmatireis – Neue Kartoffeln - Kerbelkartoffelstock  
Fettuccine – Riebelstrudel – Rösti  
Gemüse

\*\*\*\*\*

**59.00 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](http://www.roessli-balgach.ch) - [info@roessli-balgach.ch](mailto:info@roessli-balgach.ch)



## Klassiker

saisonaler <b>Blattsalat</b>	8
gemischter <b>Salat</b>	9
<b>Tagessuppe</b>	6
<b>Kraftbrühe mit Flädli</b>	7
<b>Süsskartoffel-Zitronengras-Suppe – Garnele</b>	11
<b>orientalisches Rindsfilet-Tatar – Röstibeet – Wachtelei</b>	24
<b>Pflücksalat – Burrata - Erdbeere</b>	15
Geschnetzeltes <b>Kalbfleisch «Züricher Art» - Rösti</b>	35
<b>Wiener Schnitzel – Petersilienkartoffeln – Frühlingsgemüse - Preiselbeeren</b>	36
<b>Angusfilet – Pfeffersauce – Kerbelkartoffelstock – Frühlingsgemüse</b>	49
<b>Garnelen Piri Piri – Fettuccine</b>	32
<b>Fitnesssteller mit Kalbschnitzel natur</b>	35
<b>Fitnesssteller mit Garnelen</b>	32
<b>Rhabarber – Mascarpone</b>	12
<b>Caramelköppli – Früchte – Rahm</b>	8
hausgemachte <b>Sorbet</b> oder <b>Glace</b>	4
	pro Kugel
<b>Käseteller</b>	17

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Garnele Vietnam  
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Kalte Gerichte

<b>Rohschinkenplättli</b> – garniert			15
<b>Pantli</b> – garniert			11
<b>Rindstatar</b>	kleine Portion	70 g	16
	grosse Portion	140 g	24
<b>Wurstsalat</b> – einfach			12
<b>Wurstsalat</b> – garniert			16
<b>Wurst-Käse-Salat</b> – einfach			13
<b>Wurst-Käse-Salat</b> – garniert			17

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](http://www.roessli-balgach.ch) - [info@roessli-balgach.ch](mailto:info@roessli-balgach.ch)



**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 SO<sub>2</sub>)
- 13. Lupinen**  
z. B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkerne
- 14. Weichtiere**  
wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo

**Deklaration Fleisch & Fisch**

Kalb CH / Rind CH + IRL / Garnele Vietnam  
Schwein E / Wolfsbarsch F

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