



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 «Martini Fiero» CHF 12



Menü

Saibling

Brombeere / Avocado-Hummus 25

Sellerie-Cremesuppe

Entenbrust / Tonkabohne 14

Panzerotti 29

Steinpilz / Birne / Nüsse

Seeteufel

Schwarzer Reis / Wokgemüse 45

Angusfilet

Knoblauch-Vanille-Risotto / Rübli-Zwiebel 54

Himbeere / Maracuja / Quark 14

6 Gänge CHF 125 / 5 Gänge CHF 113 / 4 Gänge CHF 105

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
Knoblauch-Vanille-Risotto / schwarzer Reis / Fettuccine
Rösti / Panzerotti
Marktgemüse

63.00 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	9
Klare Tomatenssenz / Jakobsmuschel-Krebs-Ravioli	14
orientalisches Rindsfilet-Tatar / Röstibeet / Wachtelei	Vorspeise 25 Hauptgang 39
Pflücksalat / Steinpilz / Parmesan / Nüsse	16
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» / Rösti	39
Kalbsschnitzel / Steinpilz / Fettuccine / Marktgemüse	43
Kalbsfilet / schwarzer Reis / Wokgemüse	51
Pata Negra-Kotelette / Chorizojus / Blumenkohl-Püree / Chicorée	48
Kichererbsen-Kürbis «Rogan Josh» / schwarzer Reis	28

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Schwein E

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	31
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel			38.00
Fitnesssteller mit Rindsfilet			48.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch			38.00

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/Urduinkel

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 Öl, 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