



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 «Erdbeer Lillet» 11



Menü

Jakobsmuschel

Mango - Curryschaum 23

Kürbis-Orangen-Suppe

Rehpflanzerl 12

Steinpilzravioli

Birne - Baumnuss 24

Steinbuttfilet - weisse Portweinsauce

Melonen-Erbesen-Risotto 48

Lammkotelette – Joghurt-Minz-Sauce

Couscous - Ratatouille 45

Schokolade – Himbeere – Fleur de Sel 12

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

Deklaration: Rind IRL / Steinbutt Nordost-Atlantik Wildfang / Lamm AUS
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
Melonen-Erbсен-Risotto – Steinpilzravioli – Randen-Kartoffelstock
Fettuccine – Couscous – 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 - info@roessli-balgach.ch



Klassiker

saisonaler Blattsalat		8
gemischter Salat		9
Tagessuppe		6
Kraftbrühe mit Flädli		7
Eierschwämmli suppe – Rucola-Grammelpesto		12
orientalisches Rindsfilet-Tatar – Röstibeet – Wachtelei	Vorspeise	24
	Hauptgang	36
Pflücksalat – karamellierter Ziegenkäse - Pfirsich		15
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» - Rösti		35
Wiener Schnitzel – Petersilienkartoffeln – Marktgemüse - Preiselbeeren		36
Kalbssteak – Jus - Randen-Kartoffelstock – Chicorée		49
Filet vom Angusrind – Pfefferlack – Steinpilzravioli - Marktgemüse		49
Crème brûlée – Ananas - Zitronengras		12
Caramelköppli – Früchte – Rahm		8
hausgemachte Sorbet oder Glace	pro Kugel	4
Käseteller		17

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH

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



Kalte Gerichte

Rohschinkenplättli – garniert			15
Pantli – garniert			11
Rindstatar	kleine Portion	70 g	16
	grosse Portion	140 g	24
Wurstsalat – einfach			12
Wurstsalat – garniert			16
Wurst-Käse-Salat – einfach			13
Wurst-Käse-Salat – 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 - 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 SO₂)
- 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