



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 «Waldbeeren Lillet» 11



## Menü

### **Jakobsmuschel-Schnitzel**

Tomate - Basilikum 23

\*\*\*\*\*

### **Kürbis-Orangen-Suppe**

Rehpflanzerl 12

\*\*\*\*\*

### **Steinpilzravioli**

Birne – Baumnuss 24

\*\*\*\*\*

### **Steinbuttfilet – Speck - Granatapfel**

Rotweinrisotto - Lauch 48

\*\*\*\*\*

### **Filet vom Angusrind – Balsamicozwiebel**

Kartoffel-Quark Küchlein – getrüffelter Rahmwirsing 52

\*\*\*\*\*

**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 / Reh A  
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)



## Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**  
serviert in 2 Gängen

\*\*\*\*\*

Sauce Béarnaise – Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

Beilagen zur Auswahl  
Rotweinrisotto – Steinpilzravioli – Kartoffel-Quark Küchlein  
Fettuccine – Süsskartoffelstock – Rösti - Marronknödel  
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>Kartoffelcremesuppe</b> – Steinpilze - Grammelpesto	12
<b>orientalisches Rindsfilet-Tatar</b> – Röstibeet – Wachtelei	Vorspeise 24
	Hauptgang 36
<b>Nüsslisalat</b> – Speck – Kürbis - Eierschwämmli	15
Geschnetzeltes <b>Kalbfleisch «Zürcher Art»</b> - Rösti	35
<b>Wiener Schnitzel</b> – Petersilienkartoffeln – Marktgemüse - Preiselbeeren	36
<b>Kalbssteak</b> – Steinpilze – Fettuccine - Marktgemüse	49
<b>Entenbrust</b> – Sauerkirsche – Süsskartoffelstock – Blumenkohl-Crumble	39
<b>Crème brûlée</b> – Ananas - Zitronengras	12
<b>Caramelköpfli</b> – Früchte – Rahm	8
hausgemachte <b>Sorbet</b> oder <b>Glace</b>	pro Kugel 4
<b>Käseteller</b>	17

Deklaration: Rind IRL / Kalb CH / Ente F

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