



DIE BALIK FARM

Gourmets, Denker, Musiker und Kreative haben die BALIK Farm schon oft besucht oder dort übernachtet, um sich inspirieren zu lassen und die atemberaubende Umgebung und unberührte Natur zu geniessen. Im Herzen der Schweizer Voralpen, in der Region Toggenburg, befindet sich die BALIK Farm. Wie in vielen bedeutenden Häusern ist die Küche hier der zentrale Treffpunkt – ein Ort des Erzählens, des gemeinsamen Essens und der Freundschaft.

Die BALIK Kitchen ist eine Hommage an die schönsten Momente, die buntesten Gäste und den besten Räucherlachs der Welt – den BALIK Lachs. Die Auswahl der Speisen und Getränke hat ihren Ursprung in der Kultur unseres Hauses und den vielseitigen Besuchern, die es bereichern.

Die BALIK Kitchen ist ein Schmelztiegel aus Genuss, Kultur und Wein und verkörpert die Quintessenz kultivierter Einfachheit. Umgebung, Natur, Nachhaltigkeit, Respekt, Qualität, Handwerk – und die Zukunft – sind das Herzstück in allem, was wir tun.

Ihr Oliver Fahr & das gesamte BALIK Team

BALIK Kitchen english version



BALIK FOOD

	klein	gross
Baby-Lattich-Salat		
Cherrytomaten, Hausdressing	15.00	22.00
• mit BALIK Overture Classic oder Gravlax	30.00	37.00
• mit BALIK Overture Classic & Gravlax	45.00	52.00
BALIK Lachsvariation		
BALIK Fillet Tsar Nikolaj, Overture Gravlax & Tartar Classic	39.00	52.00
BALIK Roggenbrot & BALIK Senf-Dill-Sauce		
Rindstatar		
mit Brioche	27.00	
• Prunier Caviar Baeri 20 g, Crème fraîche	59.00	
Burrata		
mit saisonalen Tomaten & Olivenöl	24.00	
• Prunier Caviar Baeri 20 g	56.00	
Crevetten-Cocktail		
Black-Tiger-Crevetten mit Baby-Lattich & Cocktailsauce	24.00	
FR / SA		
Austern Marennes-Oléron Nr. 2		
Creuses Fines de Claires	pro Stück	6.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.
Wir beraten Sie gerne individuell bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

BALIK FOOD

Canapés auf Baguette mit	
• Ajvar und Carciofini	7.00
• BALIK Lachs Overture	8.00
• Rindstatar	8.00
Flammkuchen mit Crème fraîche & Schnittlauch mit	
• Feigen und Ziegenkäse	24.00
• BALIK Sashimi	39.00
NEW • frischem Périgord-Trüffel 10 g	55.00
• Prunier Caviar Baeri 30 g	59.00
Sashimi	
BALIK Sashimi Style mit Yuzu-Vinaigrette	35.00
(nach einer Rezeptur von Max Müller, Baur au Lac, Zürich)	
Tsarina	
BALIK Lachs auf einem Blini mit Crème fraîche & Prunier Caviar Baeri 10 g	39.00
Caviar Experience mit	
Blinis, Crème fraîche & je 20 g	119.00
Prunier Caviar Tradition	
Prunier Caviar Paris	
Caviar House Caviar Oscietra	

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.
Wir beraten Sie gerne individuell bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.



PRUNIER CAVIAR BAERI

Serviert mit Blinis & Crème fraîche.

Caviar	30 g	50 g	125 g	250 g
TRADITION	78.00	130.00	325.00	650.00
SAINT-JAMES	117.00	195.00	487.50	975.00
PARIS	138.00	230.00	575.00	1'150.00

PRUNIER CAVIAR OSCIETRA

Serviert mit Blinis & Crème fraîche.

Caviar	30 g	50 g	125 g	250 g
HERITAGE (nach Verfügbarkeit)	246.00	410.00	1'025.00	2'050.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.
Wir beraten Sie gerne individuell bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.



CAVIAR HOUSE SELECTION

Serviert mit Blinis & Crème fraîche.

Caviar	30 g	50 g	125 g	250 g
OSCIETRA	138.00	230.00	575.00	1'150.00
IMPERIAL (nach Verfügbarkeit)	228.00	380.00	950.00	1'900.00
BELUGA (nach Verfügbarkeit)	246.00	410.00	1'025.00	2'050.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.
Wir beraten Sie gerne individuell bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

Pasticceria von aMA

Lassen Sie sich einen Augenblick lang von der süssen Welt von aMA verzaubern – Tradition, Leidenschaft und die Fröhlichkeit des Südens. Herrliche Desserts, die Ihnen ein Lächeln schenken.

NEW Tiramisu al Café *Stück* 12.50

Geniessen Sie das traumhafte Tiramisu-Mousse auf einem knusprigen Biskuit, getränkt in feinstem italienischem Kaffee. Lassen Sie sich einen Moment nach Italien entführen.

Rahm, Mehl, Zucker, Café, Vino Marsala, Milch, Kakaopulver, Maisflakes, Nusscreme, natürliche Aromen, Eier

NEW Limoné *Stück* 12.50

Entdecken Sie die Frische Apuliens in dieser leichten Zitronen-Joghurt-Mousse. Die perfekte Balance von Süsse und Säure auf einem knusprigen Biskuitkern – ein Meisterstück italienischer Dessertkunst.

Rahm, Mehl, Zucker, Zitronensaft, Butter, Milch, Maisflakes, natürliche Aromen, Eier (Kann Spuren von Nüssen enthalten)

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken. Wir beraten Sie gerne individuell bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

The logo for aMA features the lowercase letter 'a' in a cursive script, followed by the uppercase letters 'M' and 'A' in a tall, thin, serif font.

‘ ama chi ti ama ’

BALIK

Die hohe Kunst, aus Gutem das Beste zu machen.

Die BALIK Manufaktur ist ein Kuriosum

Wer kommt auf die Idee, mitten in der unberührten Hügellandschaft der Schweizer Voralpen, in einem alten Bauernhaus im idyllischen Ebersol im Toggenburg, wo weit und breit kein Meer zu sehen ist, eine Lachsräucherei zu bauen? Es waren der Schauspieler und Regisseur Hans Gerd Kübel und sein Partner Martin Klöti. Ein wirklicher Glücksfall ereignete sich, als Kübel während eines Gastspiels in Berlin Israel Kaplan kennenlernte, den Enkel des berühmten Lachsräuchermeisters aus Riga. Gemeinsam entwickelten sie die Vision, die Familien-Räuchertradition fortzusetzen.

Leidenschaft von Anfang an

Die BALIK Lachsräucherei war anfangs nur einem kleinen Kreis von Genießern bekannt. Dies änderte sich jedoch, als BALIK Teil von Caviar House unter der Leitung von Peter G. Rebeiz wurde – einem renommierten Traditions Haus, das höchste kulinarische Qualität verkörpert. Heute ertönt der Ruf des exquisiten Räucherlachs von BALIK weltweit.

Qualität braucht Musse

Was macht BALIK so besonders? Qualität braucht Zeit. Die Räucherkunst von BALIK strebt nach der perfekten Harmonie aus Lachs, Salz und Rauch und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Veredelt wird nur feinster Zuchtlachs, der artgerecht in den norwegischen Fjorden aufwächst. Jeder Schritt in der Manufaktur erfolgt mit grosser Hingabe und Sorgfalt, um ein Produkt von herausragender Qualität und unverwechselbarem Charakter zu erschaffen. Kulinarische Höhepunkte wie das legendäre BALIK Fillet for Two entstehen nur unter solchen Bedingungen – ein Filet aus der Rückenpartie des Lachses, verfeinert nach einem streng gehüteten Rezept, das jedes Gourmetherz höherschlagen lässt.





DRINKS

Schaumweine

Prosecco

10 cl 75 cl

Asolo Prosecco
*Glera, Venegazzù
 Italien*

9.00 54.00

Champagner

Caviar House Champagner Brut

*Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
 Lombard
 Frankreich*

16.00 96.00

NEW Veuve J.Lanaud – Cuvée Marie-Joséphine

*Pinot Noir, Chardonnay,
 Frankreich*

18.00 110.00

NEW Veuve Clicquot Brut

*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay,
 Frankreich*

25.00 150.00

Laurent-Perrier Rosé Brut

*Pinot Noir
 Frankreich*

26.00 155.00

Caviar Shot

*Ein Glas Caviar House Champagner Brut mit
 20 g Prunier Caviar Baeri*

39.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Schaumweine

Champagner

	75 cl	
Ruinart Blanc de Blanc		
<i>Chardonnay</i>	140.00	
<i>Frankreich</i>		
Ruinart Rosé		
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	140.00	
<i>Frankreich</i>		
Laurent-Perrier Grand Siècle Brut N°26		
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	230.00	
<i>Frankreich</i>		
Dom Pérignon		
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	315.00	
<i>Frankreich</i>		

Combo

Eine Flasche Champagner Dom Pérignon mit
 50 g Prunier Caviar Tradition, inkl. Blinis **410.00**
 125 g Prunier Caviar Tradition, inkl. Blinis **560.00**

NEW

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Weine

Weisswein

	10 cl	75 cl
Musa Lugana DOC		
<i>Lugana</i>	10.00	65.00
<i>Buglioni</i>		
<i>Italien</i>		
Von Fluss und See – Cuvee AOC St. Gallen		
<i>Blanc de Noir, Johanniter, Sauvignon Blanc</i>	11.00	70.00
<i>Schmidheiny</i>		
<i>Schweiz</i>		
Vinattieri Bianco Ticino		
<i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon</i>	13.50	83.00
<i>Vinattieri</i>		
<i>Schweiz</i>		
NEW Pully-Fumé – Tradition		
<i>Sauvignon Blanc</i>	12.00	72.00
<i>Domaine Roc de l'Abbaye – Florian Mollet</i>		
<i>Frankreich</i>		
NEW Bourgogne Blanc – Cuvée Saint Vincent		
<i>Chardonnay</i>	14.00	85.00
<i>Maison Vincent Girardin</i>		
<i>Frankreich</i>		

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Weine

Roséwein

	10 cl	75 cl
Maisons Roses Lafaurie «Selection BALIK» Cabernet Sauvignon, Merlot Frankreich	12.50	78.00

Rotwein

Venegazzù della Casa Montello Colli Asolani Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Malbec, Merlot Italien	12.50	78.00
---	-------	-------

Calice de Faugères, Grand Cru AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Frankreich	15.50	95.00
---	-------	-------

Maximus Mundi 100 % Merlot Château La Valade Frankreich	17.00	105.00
---	-------	--------

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Spritzgetränke und Drinks

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange		14.00
--	--	-------

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Limette		16.00
---	--	-------

	10 cl	75 cl
Bellini Cipriani Pfirsichpüree, Champagner	9.00	54.00
	20 cl Flasche	16.00

Americano Campari Bitter, Wermut, Orange, Soda		18.00
--	--	-------

Negroni Gin, Campari Bitter, Wermut, Orange		22.00
---	--	-------

Campari Orange Campari Bitter, Orangensaft, Orange, Soda		13.00
--	--	-------

Gin Tonic Gin, Tonic Water		18.00
--------------------------------------	--	-------

Appenzeller Kräuterbitter (30 % Vol.)	4 cl	8.00
---	------	------

Vodka Shot Absolut Vodka Elyx (30 % Vol.)	4 cl	12.00
---	------	-------

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Getränke

Bier

Quöllfrisch Naturtrüb Bügel	33 cl	6.50
BALIK Beer (11 % Vol.)	33 cl	16.00
Sonnenwendig alkoholfrei	33 cl	6.00

Soft Drinks

Mels Mineralwasser Nr. 0 Still	40 cl	5.50
Mels Mineralwasser Nr. 2 Prickelnd	40 cl	5.50
Coca-Cola	33 cl	6.00
Coca-Cola Zero	33 cl	6.00
Rivella rot	33 cl	6.00
Rivella blau	33 cl	6.00
Gazosa Limonade	35 cl	7.00
San Bitter	10 cl	5.50
Cipriani Virgin alkoholfrei	18 cl	7.00
Tonic Water	20 cl	6.00
Orangensaft	20 cl	7.00

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

DRINKS

Heissgetränke

Kaffee

Espresso	5.00
Espresso Doppio	6.50
Café Crème	5.50
Schale	6.00
Cappuccino	6.00
Espresso Macchiato	5.50
Latte Macchiato	7.00
Heisse Schokolade	7.50

Tee

Gerne präsentieren wir Ihnen unser hochwertiges Sortiment an Turm-Teesorten

1 Portion Tee	6.00
----------------------	------

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

HERKUNFTSDEKLARATION

- BALIK:** BALIK verarbeitet und veredelt nur feinsten norwegischen Lachs, den Salmo Salar, der aus artgerechter und nachhaltiger Aufzucht stammt.
- Caviar:** Prunier Caviar: Eigene Produktion in Bordeaux, Frankreich
Caviar House Caviar Oscietra: China
Caviar House Caviar Imperial: China
Caviar House Caviar Beluga: China
- Crevetten:** Vietnam
- Austern:** Frankreich
- Rind:** Schweiz

Vielen Dank für Ihren Besuch!

BALIK Kitchen
@ Globus Bern
Spitalgasse 17
3011 Bern

BALIK Kitchen
@ Globus Luzern
Pilatusstrasse 4
6003 Luzern

BALIK Kitchen
@ Globus St. Gallen
Neugasse 54
9000 St. Gallen