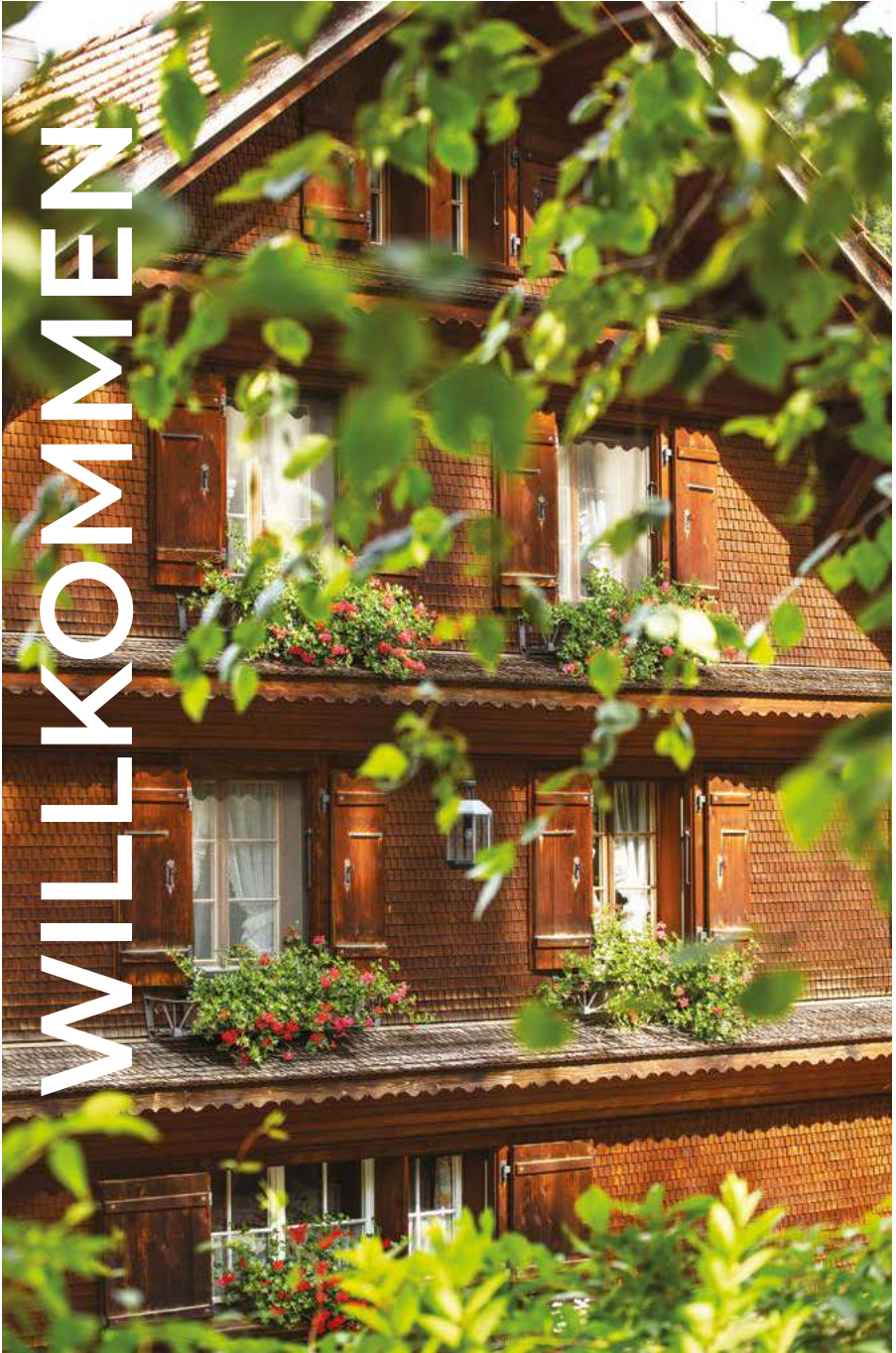




THE BAR
BALIK  **KITCHEN**
SWITZERLAND

FOOD & DRINKS

WILLKOMMEN



DIE BALIK FARM

Erbaut im Jahr 1850

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.

Sie liegt im Herzen der Schweizer Voralpen in der Region Toggenburg.

Die Küche ist - wie in den meisten bedeutenden Häusern - der Haupttreffpunkt, ein Ort des Erzählens, ein Ort des gemeinsamen Essens und ein Ort der Freundschaft.

Die «BALIK-Küche» 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 tief in der Kultur unseres Hauses und seiner vielseitigen Besucher.

Die BALIK Kitchen ist ein Schmelztiegel aus Genuss, Kultur und Wein.

Es ist die Essenz der kultivierten Einfachheit.

Umgebung, Natur, Nachhaltigkeit, Respekt, Qualität, Handwerk - und die Zukunft - sind das Herzstück in allem, was wir tun.

BALIK Kitchen kreiert jedes Jahr vier Menüs. Jedes Menü wurde mit Hilfe eines BALIK-Patrons (Förderer) ausgearbeitet, der wesentlich zum guten Ruf von BALIK und seinem einzigartigen Umfeld beigetragen hat.

Die Menüs sind eine Hommage an: Hans Gerd Kübel - Martin Klöti - Letizia - Frédy Girardet - Max Kehl - Claude Nobs - Audrey Hepburn - Quincy Jones.

THE BALIK FARM

Properly build in 1850.

Foodies, thinkers, musicians and creators have frequently visited or stayed at the Balik Farm gathering inspiration, soaking in its breathtaking environment and unspoiled nature.

Located at the heart of the Swiss pre-alps in the Toggenburg region.

Its kitchen is - as in most important houses - the main gathering point, a place of story telling, a place of food sharing and a place of friendship.

The "Balik Kitchen" is a tribute to its greatest moments, it's most colourful people or guests and the finest smoked salmon in the world.

The choice of food and drinks originates deep within the culture of our house and its eclectic visitors. The Balik Kitchen is a melting pot of taste, culture and wine. It is the essential simplicity of something sophisticated.

Environment, natural, sustainable, respect, beauty - and the future -are the essentials in every thing we do.

Balik Kitchen creates four menus every year. Each menu has been elaborated with the help of one Balik Patron that has been essential to the fine reputation of Balik and its unique universe.


Tributes in this menu have been made to Hans Gerd Kübel, Martin Klöti, Letizia, Frédy Girardet, Max Kehl, Claude Nobs, Audrey Hepburn, Quincy Jones.

Peter G. Rebeiz



FOOD



 Nur Gemüse und/oder Getreide Only vegetables and/or grains

 Glutenfrei Gluten free

APPETITHÄPPCHEN | APPETIZERS

BALIK SPECIALS

CANAPÉ BALIKTATAR | CANAPÉ BALIK TARTARE 1 Stück / piece **8.00**

BLINIS BALIK DUO für 2 Stück / for 2 pieces **12.00**

Balik Tatar und Sjomga Orange
Balik Tartare and Sjomga Orange

BALIK UND KAVIAR | BALIK AND CAVIAR 1 Stück / 1 piece **25.00**

Tsar Nikolaj mit „Baeri Selection“ Kaviar
Tsar Nikolaj with Baeri "Selection caviar"

AUSTERN | OYSTERS

Fine de Claires Nr. 3 1 x **7.00** 3 x **20.00** 6 x **36.00**

CAVIAR „BAERI SELECTION“ 50 g **120.00** 125 g **262.00**

CAVIAR "BAERI SELECTION"
Acipenser Baerii, Frankreich / France

CANAPÉ RINDSTATAR | CANAPÉ BEEF TARTARE 1 Stück / piece **8.00**

 **CANAPÉ VEGETARISCH | CANAPÉ VEGGIE** 1 Stück / piece **8.00**

Gegrilltes Gemüse mit Trüffelmayonnaise
Grilled vegetables with truffle mayonnaise

GARNELENROLLE | SHRIMPS ROLL **8.00**

HUMMER-BRIOCHE | LOBSTER BRIOCHE **9.00**

DIVERSE FINGER SANDWICHES **5.00**

Unsere Service MitarbeiterInnen beraten Sie gerne
Let our service staff inform you

TRÜFFELCHIPS | TRUFFLE CHIPS **6.00**

COCKTAILS | COCKTAILS

GIN TONIC **20.00**

Turicum Gin, Gents Tonic Water

NEGRONI **19.00**

Turicum Gin, Helvetico Vermouth Rosso, Campari

ZÜRI MULE **19.00**

Turicum Gin, Ginger Beer, Limettensaft, Minze
Turicum Gin, ginger beer, lime juice, mint

MOSCOW MULE **19.00**

Qavjar Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze
Qavjar Vodka, ginger beer, lime juice, mint

GENUSSVOLLES VOM BALIK RÄUCHERLACHS

THE TASTE OF BALIK SMOKED SALMON

BALIK TARTAR MIT AVOCADO UND RANDEN 31.00

BALIK TARTARE WITH AVOCADO AND BEETROOT

Randen, Avocado, Crème Fraîche, Wasabi und Schalotten
Beetroot, avocado, crème fraîche, wasabi and shallots

BALIK POKE BOWL 29.00

Poke Bowl mit Balik Tatar, Avocado, Sushi-Reis, Edamame und Goji-Beeren

Poke bowl with Balik tartare, avocado, sushi rice, edamame and goji berries

CLUB SANDWICH 31.00

Classic Seite, Lettichsalat, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Ei serviert mit Trüffel Chips

Classic side, lettuce salad, onions, tomatoes, cucumber, egg served with truffle chips

TSARINA 36.00

5 g „Baeri Selection“ Kaviar, serviert mit Balik Lachs auf einem Blini mit Crème Fraîche

5 g of “Baeri Selection” caviar served with Balik salmon, served on a blini with fresh cream

BALIK TSAR NIKOLAJ & BLINIS 45.00

Der edelste und zarteste Teil von unserem Balik Lachs: Das Herzstück des Filets mit Blinis und Crème Fraîche

The noblest and most tender part of our Balik salmon: the heart of the fillet served with blinis and fresh cream

BALIK SYMPHONY 55.00

Sjomga Orange, Filet Tsar Nikolaj, Classic Seite, Gravlax, Balik Tartar mit Blinis und Crème Fraîche

Sjomga Orange, fillet Tsar Nikolaj, Classic Side, Balik Tartare served with blinis and fresh cream



DIE KLASSIKER | THE CLASSICS

-  **KÜRBISSUPPE MIT LACHSROGEN** 15.00
PUMPKIN SOUP WITH SALMON ROE
Serviert mit Creme Fraiche, Kürbiskerne und Lachsrogen
Served with creme fraiche, pumpkin seeds and salmon eggs
-  **GARNELENCOCKTAIL | PRAWN COCKTAIL** 27.00
Garnelen serviert auf einem Bett aus Guacamole und Cocktail-Sauce
Prawns served on a bed of guacamole and cocktail sauce
- CAESAR-SALAT | CAESAR SALAD „BALIK KITCHEN“** 29.00
Lattichsalat, Hähnchenfilet, Speck und Parmesanchips
Lettuce salad, chicken fillet, bacon and Parmesan crisps
- KLASSISCHES RINDSTARTAR | CLASSIC BEEF TARTAR** 37.00
Klassische rindstartar, Marinierte Gurken, Kapern und Carasau Brot
Classic beef tartar, marinated cucumbers, capers and Carasau bread
-

SÜSSES | SWEET

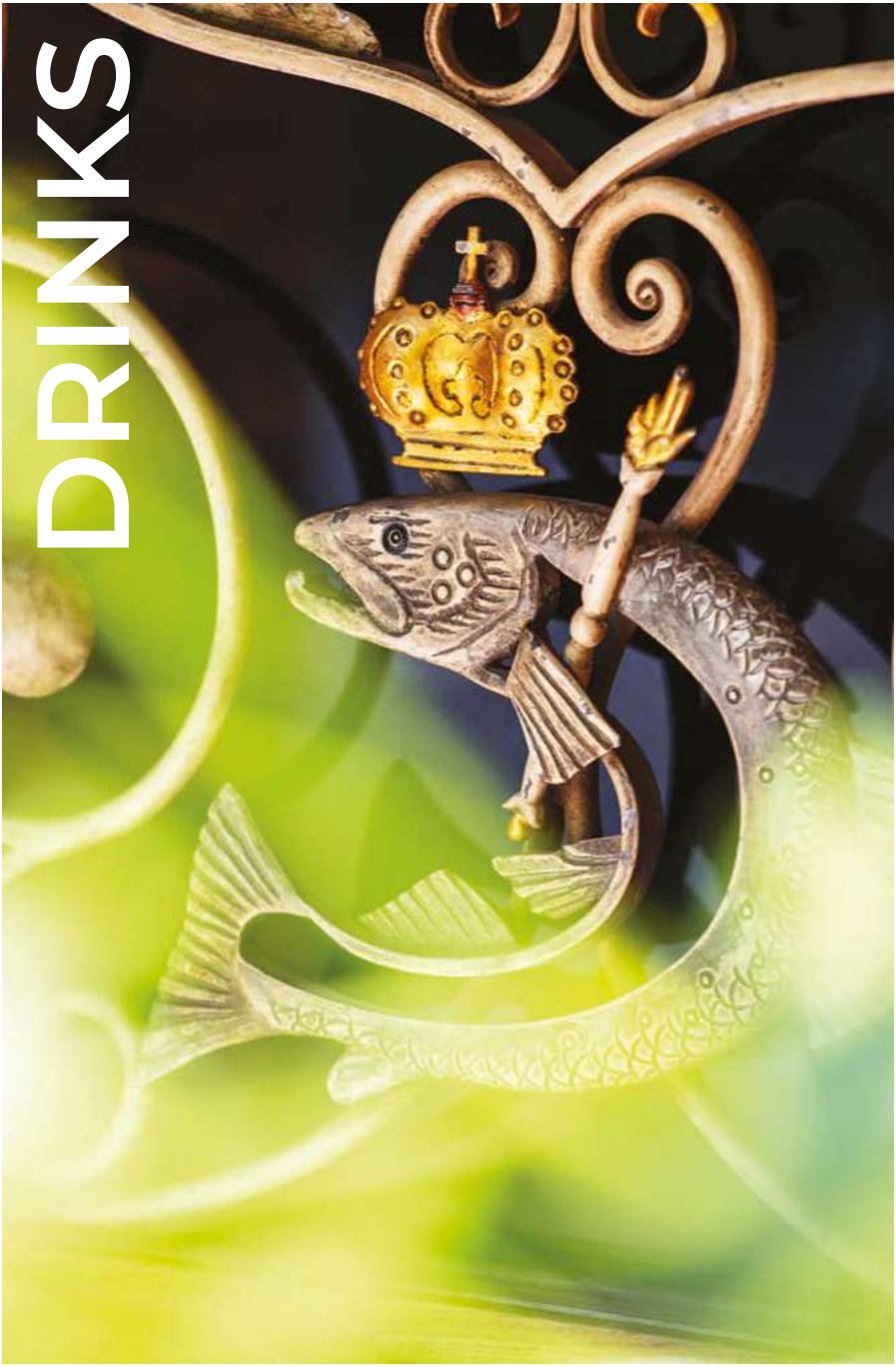
- HIMBEER-MACARON | RASPBERRY MACARON** 12.00
Mit Vanillesauce | With Vanilla Sauce
- APFELTÖRTCHEN MIT VANILLESAUCE** 12.00
APPLE TART WITH VANILLA SAUCE
- SCHOKOLADENSOUFFLÉ | CHOCOLATE SOUFFLÉ** 14.00
Warmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleeis
Chocolate soufflé with vanilla ice-cream

 Nur Gemüse und/oder Getreide Only vegetables and/or grains

 Glutenfrei Gluten free



DRINKS

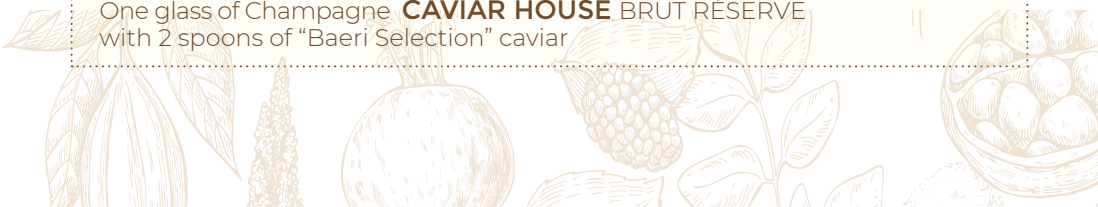


CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

	1 DL	3.5DL	BOTTLE
 CAVIAR HOUSE BRUT RÉSERVE Caviar House, Champagne, Frankreich / France Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay	22.00	65.00	125.00
CAVIAR HOUSE ROSÉ Caviar HOUSE, Champagne, Frankreich / France Pinot Noir, Chardonnay	24.00	70.00	135.00
BOLLINGER SPÉCIALE CUVÉE BRUT Bollinger, Champagne, Frankreich / France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	24.00		135.00
BOLLINGER ROSÉ BRUT Bollinger, Champagne, Frankreich / France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	29.00		199.00
ROEDERER COLLECTION 242 BRUT Louis Roederer, Champagne, Frankreich / France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	24.00		135.00
ROEDERER ROSÉ BRUT Louis Roederer, Champagne, Frankreich / France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			189.00
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich / France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	24.00		135.00
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT Ruinart, Champagne, Frankreich / France Chardonnay	29.00		199.00
RUINART ROSÉ Ruinart, Champagne, Frankreich / France Pinot Noir, Chardonnay	29.00		199.00
ROEDERER CUVÉE CRISTAL Louis Roederer, Champagne, Frankreich / France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			410.00

Ein Glas Champagner **CAVIAR HOUSE BRUT RÉSERVE** mit 2 Löffeln „Baeri Selection“ Kaviar **39.00**

One glass of Champagne **CAVIAR HOUSE BRUT RÉSERVE** with 2 spoons of “Baeri Selection” caviar



WEISSWEIN | WHITE WINES

1 DL

BOTTLE

DÉZALEY „CHEMIN DE FER” GRAND CRU

15.00

90.00

Lavaux, Luc Massy, Schweiz / Switzerland
Chasselas

CLOS DE S

18.00

110.00

Lavaux AOC, Samantha Filipinetti, Schweiz / Switzerland
Chasselas

PERLE DE SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

13.00

72.00

Gérard Bertrand, Frankreich / France
Sauvignon

CHARDONNAY „CHANGE” PAYS D'OC

13.00

72.00

Gérard Bertrand, Frankreich / France
Chardonnay

SANCERRE „PANSEILLOT”

15.00

90.00

Guillerault-Fargette, Frankreich / France
Sauvignon

CHABLIS

18.00

110.00

Domaine de Vocoret & fils, Frankreich / France
Chardonnay

ROS WEIN | ROSÉ WINES

CÔTES DES ROSES

10.50

57.00

AOP Languedoc, Gérard Bertrand, Frankreich / France
Grenache, Syrah

ROTWEIN | RED WINES

CUVÉE 100, LES ARBOUSIERS AOP CORBIÈRES

14.00

75.00

Gérard Bertrand, Frankreich / France
Carignan, Grenache Noir

CHÂTEAU DE L'HOSPITALET „LA CLAPE”

19.00

115.00

Gérard Bertrand, Frankreich / France
Syrah, Mourvedre, Grenache



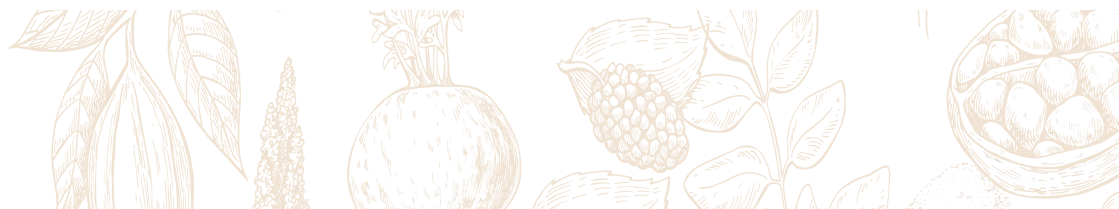
BIER | BEER

ZÜRI HELL	3.3 DL 7.50
BALIK-BIER BALIK BEER	12.00
APPENZELLER SONNWENDLIG ALKOHOLFREI APPENZELLER SONNWENDIG ALCOHOL-FREE	7.50

SPIRITUOSEN | SPIRITS

MARTINI BIANCO , 15 % VOL.	4 CL 8.00
HELVETICO VERMOUTH ROSSO , 15 % VOL.	12.00
TURICUM GIN , 41,5 % VOL.	15.00
MALFY ROSA GRAPEFRUIT GIN , 41 % VOL.	16.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL , 40 % VOL.	16.00
JACK DANIEL'S OLD NO. 7 , 40 % VOL.	16.00
QAVJAR VODKA Nr 1 BALIQSHI RESERVE, 40 % VOL.	16.00
QAVJAR VODKA Nr 2 HANDMADE SINCE FEB. 1908, 40 % VOL.	16.00
QAVJAR VODKA Nr 3 RASPBERRY RESERVE, 40 % VOL.	16.00

GENTS SWISS ROOTS TONIC WATER	6.00
GENTS AFRICAN ROOTS GINGER ALE	6.00
GENTS SWISS ROOTS BITTER LEMON	6.00
GENTS SWISS ROOTS GINGER BEER	6.00



SPRITZGETRÄNKE | SPARKLING DRINKS

CODE ROUGE SPRITZ

13.00

„Code Rouge“ Blanc de Blancs, süß mit Orange, Grapefruit und Himbeersaft

“Code Rouge” Blanc de Blancs, Sweet with orange, grapefruit and raspberry juice

ORANGE SPRITZ

13.00

„Orange Gold“ Wein, Scheibe Orange und Orangensaft

“Orange Gold” wine, slice of orange and orange juice

APEROL SPRITZ

19.00

„Code Rouge“ Blanc de Blancs, Aperol, Soda, Orange

“Code Rouge” Blanc de Blancs, Aperol, soda, orange

PASSIONSFRUCHT SPRITZ

19.00

PASSION FRUIT SPRITZ

„Code Rouge“ Blanc de Blancs, Mikks Passionsblüte, Soda

“Code Rouge” Blanc de Blancs, Mikk’s passion flower, soda

HUGO SPRITZ

19.00

„Code Rouge“ Blanc de Blancs, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda

“Code Rouge” Blanc de Blancs, elderflower syrup, lime, mint, soda

NEGRONI SPRITZ

21.00

„Code Rouge“ Blanc de Blancs, Turicum Gin, Campari,

Helvetico Vermouth rosso

ALKOHOLFREIE SPRITZGETRÄNKE NON-ALCOHOLIC SPARKLING DRINKS

PASSIONSFRUCHTLIMONADE

11.00

PASSION FRUIT LEMONADE

Mikks Passionsblüte, Kolonne Null Cuvée blanc

Mikks Passion Flower, Kolonne Null Cuvée blanc

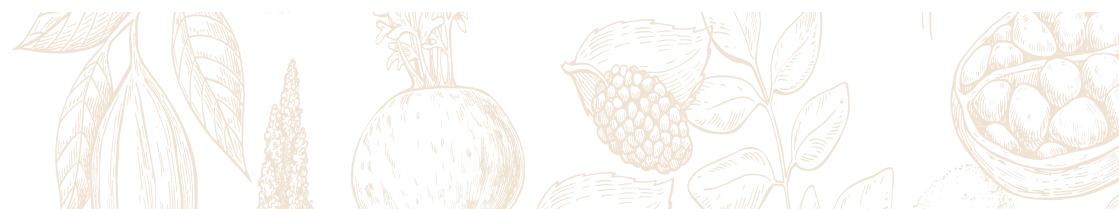
HUGO ALKOHOLFREI

11.00

HUGO NON-ALCOHOLIC

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Kolonne Null Cuvée blanc

Elderflower syrup, lime, mint, Kolonne Null Cuvée blanc

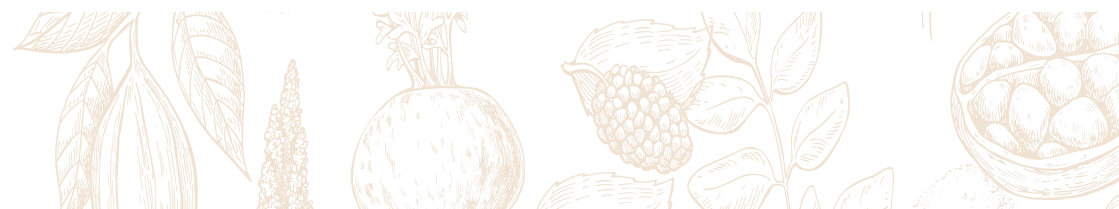


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFT DRINKS

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE SPARKLING MINERAL WATER	5 DL	7.00
MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE STILL MINERAL WATER	5 DL	7.00
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3.3 DL	6.50
EISTEE SELECTION	3.3 DL	6.50
BIO-LIMONADE ZITRUS, INGWER ORGANIC CITRUS AND GINGER LEMONADE	3.3 DL	6.50
RAMSEIER APFELSCHORLE GARTENGOLD SPARKLING APPLE JUICE	3.3 DL	6.50
SANBITTER	1 DL	5.50

SÄFTE | JUICES

	2.5 DL	
SPUR FRISCHER ORANGENSAFT SPUR FRESH ORANGE JUICE		7.50
SPUR FRISCHER GRAPEFRUIT-ORANGE-HIMBEER-SAFT SPUR FRESH GRAPEFRUIT ORANGE RASPBERRY JUICE		7.50



KAFFEE | COFFEES

ESPRESSO	6.00
ESPRESSO DOPPIO	7.00
CAFÉ CRÈME	6.00
MILCHKAFFEE CAFE AU LAIT	7.00
CAPPUCCINO	7.00
ESPRESSO MACCHIATO	6.50
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	7.50
LATTE MACCHIATO	7.50
FLAT WHITE	8.00
AFFOGATO AL CAFFÈ	12.00
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und ein Espresso Two scoops of vanilla ice cream with whipped cream and an espresso	
+ EXTRA-SHOT ESPRESSO	2.00

TEE | TEAS

EARL GREY ENGLISH BLACK TEA	6.00
ENGLISH BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST TEA	6.00
ZITRONE UND INGWER LEMON & GINGER TEA	6.00
GRÜNER TEE GREEN TEA	6.00
MINZE MINT TEA	6.00
EISENKRAUT VERBENA	6.00
KAMILLENBLÜTEN CHAMOMILE TEA	6.00



Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne mündlich über Allergene. Wir beziehen unser Fleisch, unser Geflügel und unsere Freiland Eier von Schweizer Produzenten unseres Vertrauens. Der Lachs kommt aus Norwegen, die Crevetten aus vietnamesischer Aquakultur, der Thunfisch von den Philippinen und der Hummer aus kanadischem Wildfang. Die Austern stammen aus Frankreich. Ausnahmen weisen wir entsprechend aus.

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.

Please let our staff know if you have any allergies. We source our meat, poultry and free-range eggs from Swiss producers we trust. The salmon comes from Norway, prawns from Vietnamese aquafarms, the tuna from the Philippines and the lobster from Canadian wild catch. The oysters come from France. We label exceptions accordingly.

All prices are in CHF, including VAT.

