

## Menüvorschläge

### *Hors d'oeuvres*

<i>Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum und Salat</i>	24.50
<i>Saiblings-Tatar auf Dillgurken</i>	22.50
<i>mit Tomaten-Vinaigrette und Salatbouquet</i>	
<i>Roastbeef an Salatbouquet</i>	26.50
<i>mit Sauce Tartare oder Kräuter-Knoblauch-Dip</i>	
<i>Beef Tatar à la Baldegg (70 gr. / 130 gr.)</i>	22,50 32,50

### *Salate*

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	7.50
<i>Grosser gemischter Salat</i>	11.00
<i>Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen</i>	12.50
<i>Salat „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella</i>	14.50
<i>Rucola-Salat mit Parmaschinken, Parmesan, Tomaten</i>	16.50

### *Suppen*

<i>Saisonsuppe</i>	9.50
<i>Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons</i>	8.50
<i>Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsestreifen</i>	9.50
<i>Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Jakobsmuschel</i>	12,50

### *Vegetarisch*

<i>Steinpilz-Risotto mit Rucola und Kirschtomaten</i>	22.50
<i>Gemüseteller mit Kartoffelgratin oder Spätzli</i>	24.50
<i>Gemüsepfanne „Thai-Curry“ mit Reis</i>	24.50

## Fisch

<i>Safran-Risotto mit gebratenen Jakobs-Muscheln und Kirschtomaten</i>	28.50
<i>Gebratenes Lachssteak an Safransauce mit Reis, Paprikagemüse und Kirschtomaten</i>	29.50
<i>Riesengarnelen vom Grill auf Kräuterbandnudeln mit Knoblauch und Kirschtomaten</i>	32,50
<i>Fischteller „Baldegg“ mit Lachs, Zander, Loup de mer an Weissweinsauce mit Petersilienkartoffeln und Spinat</i>	36,50

## Poulet

<i>Gebratene Pouletbrustwürfel „Thai-Curry“ mit Reis</i>	26,50
<i>Gebratene Maispoullarde an Waldpilzjus mit Butternudeln und glasierten Kefen</i>	28,50

## Schwein

<i>Schweinssteak vom Grill an Bratenjus mit Pommes Frites und Tages-Gemüse</i>	25,50
<i>Schweins-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Saison-Gemüse</i>	26,50
<i>Aargauer-Braten mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse</i>	28,50
<i>Tessiner-Braten mit Spätzli und buntem Gemüse</i>	28,50

## Kalb

<i>Glacierter Kalbsschulterbraten an Basilikumjus mit Gratinkartoffeln und Gemüsebouquet</i>	32,50
<i>Kalbs-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Saison-Gemüse</i>	38,50
<i>Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti und grünen Bohnen</i>	39,50
<i>Kalbskarreebraten an Sauce Bearnaise mit Beilage nach Wahl und buntem Gemüse</i>	47,50
<i>Kalbssteak an Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und glasierten Kefen</i>	49,50

## Rind

<i>Rinds-Schmorbraten „Baldegg“ mit Spätzli und glasierten Karotten</i>	33,50
<i>Entrecôte vom Weiderind an Kräuterbutter mit Gratinkartoffeln und Gemüse</i>	42,50
<i>Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternudeln und Tagesgemüse</i>	46,50
<i>Rindsfilet vom Grill an Thymianjus mit jungen Kartoffeln und gebratenen Waldpilzen</i>	54,50

## Fondue

<i>Käsefondue</i>	26,50
<i>Fondue Chinoise à discretion mit feinen Saucen, Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Knoblibrot</i>	59,50

## Dessert

<i>Warmer Schoggikuchen mit Vanille-Glacé und warmem Beerenragout</i>	<i>13,50</i>
<i>Coupe Dänemark Vanille-Glacé mit Schoggisauce und Rahm</i>	<i>11,50</i>
<i>Coupe Romanoff Vanille-Glacé mit frischen Erdbeeren und Rahm</i>	<i>12,50</i>
<i>Coupe Bailey's Vanille- und Mocca-Glacé mit Bailey's und Rahm</i>	<i>11,50</i>
<i>Le Colonel Zitronen-Sorbet mit Wodka</i>	<i>10,50</i>
<i>Café glacé Mocca Glacé mit Kaffeetopping und Rahm</i>	<i>9,50</i>
<i>Beschwipste Zwetschge Zwetschgen Glacé mit Vieille Prune</i>	<i>10,50</i>
<i>Strawberry-Dream Vanille- und Schoggi-Glacé mit Erdbeer-Mousse</i>	<i>12,50</i>
<i>Dessert-Teller „Baldegg“ mit diversen Spezialitäten des Hauses</i>	<i>15,00</i>

## *Allgemeine Hinweise !*

*Wenn von ihnen gewünscht, drucken wir für jeden Gast eine Menükarte gratis.*

*Ihre Rechnung können sie entweder bar, mit EC-Karte, Postcard oder per Rechnung begleichen. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.*

*Um ihren Anlass zu einem runden Ereignis zu machen, bitten wir sie, sich auf 1 Menü festzulegen. Auf individuelle Bedürfnisse von Vegetariern oder Lebensmittel-Allergikern nehmen wir natürlich Rücksicht.*

*Teilen sie uns bitte eine Woche im Voraus ihre Wahl mit, damit die Küche die Gelegenheit hat, alle Produkte frisch zuzubereiten.*

*Bei der Anordnung der Tische kommen wir ihnen so weit wie möglich entgegen, damit eine angenehme, kommunikative Atmosphäre entsteht.*

*Die von ihnen am Vortag gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.*

*Mitgebrachte Desserts verrechnen wir mit Fr. 4,50.- pro Person.*

*Sollten sie trotz unserer gut sortierten Weinkarte lieber einen Schatz aus ihrem eigenen Weinkeller degustieren wollen, erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 30.-*

*Kinder können am Tag der Veranstaltung aus der Kinderkarte wählen.*

*Sollte die Feier so ein Erfolg sein, dass die Gäste gerne über unsere offizielle Öffnungszeiten hinaus bleiben möchten, beträgt der nächtliche Unkostenbeitrag Fr. 200.- die Stunde, längstens bis 01:00 Uhr.*