

RESTAURANT BALDEGG  
Familie Schendel Baldegg 1 5400 Baden  
Telefon +41 (0) 56 222 57 35  
info@baldegg.ch



Liebe Gäste

Seit der Eröffnung der ersten Gaststätte anno 1837 steht die sonnige Baldegg für das ideale Naherholungsgebiet oberhalb von Baden, perfekt für gemütliche Momente und ausgiebige Spaziergänge an der frischen Luft.

Sommer-Öffnungszeiten:

April – Oktober

Montag – Sonntag

9.00 Uhr - 23.00 Uhr

durchgehend geöffnet

Winter-Öffnungszeiten:

November - März

Mittwoch - Sonntag

9.00 Uhr - 23.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Fleischherkunft:

Schwein – Schweiz | Kalb – Schweiz | Poulet – Schweiz | Rind – Schweiz / Australien | Wild – EU

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8
Suppe von frischen Tomaten Basilikum-Nocken	10
Gemischter Salatteller Blattsalate   Rohkostsalate	10
Weisse Spargel- Crèmesuppe Schwarzbrot- Croûtons	12
Salat von grünem und weissem Spargel Orangenfilets	14
Beef Tatar Schalotten   Kapern   Gurken   Toast mit Cognac + 3 CHF	24   33

## Frühling

Fitness Frittierte Schale aus Frühlingsrollenteig Blattsalate   diverse Rohkostsalate   Hausdressing	12
Badischer Spargel im Sud gekocht Peterli-Kartoffeln   Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	30
Zusätzliche Beilagen:	
3 Gemüse-Frühlingsrollen	6
Paniertes Schweins-Schnitzel	12
Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare	15
Kräuter-Poulet	15

## Vegi

Bärlauch-Risotto 23  
grüne und weisse Spargelspitzen | Kirschtomaten

Tagliatelle an leichtem Trüffelrahm 26  
gehobelter Sommertrüffel

## Fisch

Egli-Knusperli 29  
Kartoffeln | Saisongemüse | Sauce Tartare

Forellenfilet gebraten an Mandelbutter 34  
Peterli-Kartoffeln | kleiner Salat

Saiblingsfilet vom Grill 36  
Kartoffeln | cremiges Spargelragout | getrocknete Tomaten

## Fleisch

Poulet-Schenkel-Steak 27  
Kartoffeln grilliert | warmer Gemüsesalat

Aargauer Braten frisch aus dem Rohr 29  
Röstkartoffeln | Gemüse-Bouquet

Cordon-Bleu | Schwein / Kalb 34 | 44  
Greyerzer | Hinterschinken | Pommes Frites | Saison-Gemüse

Kalbs-Geschnetzeltes 42  
Tagliatelle | Gemüse-Bouquet

Entrecôte vom Schweizer Weiderind 46  
Zwiebel-Senf-Kruste | Bratkartoffeln | Speckbohnen

## Kinder

Pommes   Ketchup	7
„Snoopy“   Spaghetti   Tomatensauce	10
„Schnipo“   Schweins-Schnitzel   Pommes   Gemüse	14
„Dinky-Winky“   Chicken-Nuggets   Pommes   Gemüse	14
„Flipper“   Fischstäbchen   Pommes   Gemüse	14

## Elsässer Flammkuchen

Original Nature Speck   Zwiebeln   Crème fraîche	18
Original Gratinée Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	19
Flamm-Légumes Grillgemüse   Zwiebeln   Crème fraîche	20
Forestière Gratinée Champignons   Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	20
Provençale Gratinée Kräuter   Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	20
Poulet-Curry Poulet-Geschnetzeltes   Curry   Ananas   Crème fraîche	21

## Dessert

Kleine Panna cotta mit Beeren-Ragout	6
Kleiner Schoggi-Kuchen mit Fruchtsalat	7
Café Glacé	11
Mocca Glacé   Kaffeetopping   Rahm	
Coupe Dänemark	11
Vanille-Glacé   Schoggisauce   Rahm	
Leichtes Süppchen von Cavaillon-Melone	12
Frische Joghurt-Mousse	
Coupe Bailey's	13
Vanille- Glacé   Mocca-Glacé   Bailey's   Rahm	
Le Colonel	14
Zitronen-Sorbet   Wodka	
Beschwipste Zwetschge	14
Zwetschgen Glacé   Vieille Prune	
Warmer Schoggikuchen	14
Vanille-Glacé   warmes Beerenragout	
Coupe Romanoff (nach Saison)	14
Vanille-Glacé mit frischen Erdbeeren und Rahm	
Dessert-Teller „Baldegg“	15
diverse Spezialitäten des Hauses	