

Herzlich willkommen auf der Baldegg!



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.

RESTAURANT BALDEGG

Familie Schendel

Baldegg 1 · 5400 Baden

Tel.: +41 (0) 56 222 57 35

Mail: info@baldegg.ch

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

Liebe Gäste

uns liegt sehr am Herzen, dass die Interessen von Mensch Tier und Natur auch in Zukunft im Gleichgewicht sind.

Deshalb setzen wir jetzt verstärkt auf regionale und nachhaltige Produkte. So liefern auch wir unseren Beitrag dazu, dass künftige Generationen von den begrenzten Ressourcen leben können. Wenn nicht anders deklariert stammt unser Fleisch von Rind, Kalb, Schwein und Poulet ausschließlich aus der Schweiz!



Lieferanten

Friedli Gemüse - Moosweg 5 - 5512 Wohlenschwil
Jehle Gastro AG - Bahnhofstrasse 61 - 5507 Mellingen
Zahner Fischhandel AG - Hof 15 - 8737 Gommiswald
P. Graf Kaffeerösterei AG - 5405 Baden-Dättwil
A. Kuster Sirocco AG - Hauptstrasse 22 - 8716 Schmerikon
Brauerei H. Müller AG - Dynamostrasse 8 - 5400 Baden
Weinkeller Riegger AG - Langgass - 5244 Birrhard
Weingut Jürg Wetzler - Geissbergstrasse 1 - 5408 Ennetbaden
Zentrum Metzger Windisch - Dohlenzelgstrasse 3 - 5210 Windisch
Growa Markt - Silberstrasse 1 - 8953 Dietikon

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Currysuppe „Asia-Style“</i>	9,50
<i>Buntes Salatbouquet der Saison mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten</i>	12,50
<i>Salat „Caprese“ an Honig-Balsamico-Vinaigrette mit Fleischtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum</i>	14,50
<i>Tranchen vom norwegischen Fjord-Lachs mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot und hausgemachter Sauce Tartare</i>	17,50
<i>Jolly-Melone mit 10 Monate gereiftem italienischem Rohschinken</i>	21,50
<i>Beef Tatar mit Schalotten, Kapern, Gurken, Toast, Butter auf Wunsch gerne scharf, mit Cognac + 3,00</i>	23,50 32,50

Hauptspeisen

<i>Olma-Bratwurst vom Grill (140 gr) mit Pommes Frites und Zwiebelsauce</i>	19,50
<i>Gemüse-Curry „Thai Style“ mit Duftreis, leicht pikant</i>	24,50
<i>Tagliatelle an Trüffelrahm mit sautierten Salzeibutter-Steinpilzen und frischem Parmesan</i>	26,50

<i>Knusprig gebackenes Filet vom Poulet mit Pommes Frites und kleinem Salat-Bouquet</i>	27,50
<i>Saftiges Holzfällersteak vom Schweins-Hals mit Schmorzwiebeln, Sweet-Potato-Fries und buntem Gemüse</i>	27,50
<i>Ofenfrischer Aargauer-Braten an Rahm-Jus mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse</i>	28,50
<i>Schweins-Schnitzel „Hubertus“ an Champignon-Rahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	28,50
<i>Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare mit Peterli-Kartoffeln und Rahmspinat</i>	29,50
<i>Schweins-Cordon-Bleu mit Greyerzer und Hinterschinken gefüllt Pommes Frites und buntem Gemüse</i>	32,50
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Peterli-Kartoffeln und Rahmspinat</i>	33,50
<i>Rinds-Schmorbraten an Marsala-Jus mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse</i>	34,50
<i>Straussenfilet vom Grill an Orangen-Kirsch-Jus mit Sweet-Potato-Fries und gekräuterten Eierschwämmli</i>	36,50
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti-Galette und Gemüse im Pfännli serviert</i>	39,50
<i>Kalbs-Cordon-Bleu mit Greyerzer und Hinterschinken gefüllt Pommes Frites und buntem Gemüse</i>	42,50

*bunte Saisonsalate in einer frittierten Schale
aus Frühlingsrollenteig und Hausdressing*

<i>mit Gemüse-Frühlingsrollen</i>	<i>26,50</i>
<i>mit Beinschinken vom Grill</i>	<i>28,50</i>
<i>mit paniertem Schweins-Schnitzel</i>	<i>28,50</i>
<i>mit Eglí-Knusperli an Sauce Tartare</i>	<i>29,50</i>
<i>mit Kräuter-Poulet</i>	<i>29,50</i>

Elsässer Flammkuchen

<i>Original Nature</i>	<i>17,80</i>
<i>Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc</i>	
<i>Original Gratinée</i>	<i>18,80</i>
<i>Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc, Emmentaler</i>	
<i>Forestière Gratinée</i>	<i>19,80</i>
<i>Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Emmentaler</i>	
<i>Provençale Gratinée</i>	<i>19,80</i>
<i>Kräuter, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Emmentaler</i>	
<i>Poulet-Curry</i>	<i>20,80</i>
<i>Poulet, Curry, Ananas, Crème fraîche, Fromage blanc</i>	
<i>Flamm mit Lachsstreifen</i>	<i>22,80</i>
<i>Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc</i>	

Kinder

<i>Pommes Frites mit Ketchup</i>	7,00
<i>„Snoopy“ Spaghetti mit Tomatensauce</i>	10,50
<i>„Schnipo“ Schweins-Schnitzel mit Pommes und Gemüse</i>	14,50
<i>„Dinky-Winky“ Chicken-Nuggets mit Pommes und Gemüse</i>	14,50
<i>„Flipper“ Fischstäbchen mit Pommes und Gemüse</i>	14,50

Dessert

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