

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



## Wildkarte

### Vorspeisen:

Kürbis-Kokos-Crèmesuppe Hokkaido-Kürbis   Kürbiskernöl	10
Nüsslisalat Croûtons   Ei   gebratener Speck mit gebratenen Rehschnitzelstreifen + 5 CHF	15
kleiner Flammkuchen gebratene Rehschnitzelstreifen   Crème fraîche Zwiebeln   Waldpilze   Preiselbeeren	24

### Hauptgerichte:

Herbst-Teller hausgemachte Spätzle   Waldpilzsauce Marroni   Rosenkohl   Rotkraut   Preiselbeeren	29
Wild-Geschnetzeltes hausgemachte Spätzle   Rotkraut   Preiselbeeren Marroni   Silberzwiebeln   Speck	34
Hirsch-Cordon-Bleu Brie   Schwarzwälder Schinken Pommes Frites   Saisongemüse   Preiselbeeren	38
Rehschnitzel an Wildrahmsauce hausgemachte Spätzle   Rotkraut   Preiselbeeren   Marroni	39

## Vorspeisen

Rinder-Consommé   Gemüse-Brunoise mit hausgemachten Leberknödeln + 4 CHF	10
Gemischte Salat-Variation Blattsalate   Rohkostsalate	10
Carpaccio von der roten Beete Ziegenkäse gratiniert   Honig   Kürbiskern-Vinaigrette	14
Beef Tatar Schalotten   Kapern   Gurken   Toast mit Cognac + 3 CHF	24   33

## Salat-Variationen

Fitness Frittierte Schale aus Frühlingsrollenteig Blattsalate   diverse Rohkostsalate   Hausdressing	12
Caesar's Salad Lattich   Kirschtomaten   Croutons Parmesan   Caesar's Dressing	14

### Zusätzliche Beilagen:

3 Gemüse-Frühlingsrollen	6
Paniertes Schweins-Schnitzel	12
Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare	15
Kräuter-Poulet	15
Riesencrevetten gebraten	18
Entrecôte vom Grill	26

## Hauptspeisen

<b>Safran-Risotto</b>	20
mit gebratenen Steinpilzen	24
mit Kräuterpoulet vom Grill	28
mit gebratenem Lachssteak	30
mit Riesencrevetten vom Grill	32
<b>Tagliatelle</b>	24
Knoblauch   Lauchzwiebeln   Chili   Kirschtomaten	
mit gebratenem Lachssteak	34
mit Riesencrevetten vom Grill	36
<b>Hausgemachter Hackbraten</b>	28
Tagliatelle   buntes Gemüse   Pilzsauce	
<b>Gebackenes Filet vom Poulet</b>	27
Pommes Frites   kleines Salat-Bouquet	
<b>Appenzeller Schweins-Kotelett</b>	29
Bratkartoffeln   kleines Salat-Bouquet   Kräuterbutter	
<b>Siedfleisch aus dem Huftdeckel</b>	35
Bouillon-Gemüse   Meerrettichsauce	
<b>Cordon-Bleu   Schwein / Kalb</b>	34   44
Greyerzer   Hinterschinken   Pommes Frites   Saison-Gemüse	
<b>Tagliata di manzo</b>	40
Rucola   Kirschtomaten   Parmesan   Balsamico	
<b>Kalbs-Rahmschnitzel</b>	43
hausgemachte Spätzle   Champignons gebraten   Saison-Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	45
Pommes Frites   kleines Salat-Bouquet   Preiselbeeren	

## 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	18
Speck   Zwiebeln   Crème fraîche	
Original Gratinée	19
Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	
Forestière Gratinée	20
Champignons   Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	
Provençale Gratinée	20
Kräuter   Speck   Zwiebeln   Crème fraîche   Emmentaler	
Poulet-Curry	21
Poulet-Geschnetzeltes   Curry   Ananas   Crème fraîche	
Flamm mit Lachsstreifen	23
Lachsstreifen   Dill   Zwiebeln   Crème fraîche	

## Dessert

Café Glacé	11
Mocca Glacé   Kaffeetopping   Rahm	
Coupe Dänemark	11
Vanille-Glacé   Schoggisauce   Rahm	
Coupe Pumpkin	11
Vanille-Glacé   Kürbiskernöl   Kürbiskerne geröstet	
Vermicelles	11
Vermicelles   Meringues   Rahm	
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 Nesselrode	14
Vermicelles   Vanille-Glacé   Meringues   Rahm	
Dessert-Teller „Baldegg“	15
diverse Spezialitäten des Hauses	