

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 10
Hokkaido-Kürbis | Kürbiskernöl

Nüsslisalat 15
Croûtons | Ei | gebratener Speck
mit gebratenen Rehschnitzelstreifen + 5 CHF

kleiner Flammkuchen 24
gebratene Rehschnitzelstreifen | Crème fraîche
Zwiebeln | Waldpilze | Preiselbeeren

Hauptgerichte:

Herbst-Teller 29
hausgemachte Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren
Marroni | Rosenkohl | Waldpilzsauce

Wild-Geschnetzeltes 34
hausgemachte Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren
Marroni | Silberzwiebeln | Speck

Wildschwein-Filetteller 36
hausgemachte Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren
Marroni | Wacholderjus

Hirsch-Cordon-Bleu 38
Brie | Schwarzwälder Schinken
Pommes Frites | Saisongemüse | Preiselbeeren

Rehschnitzel 39
hausgemachte Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren
Marroni | Wildrahmsauce

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8
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
--	----

Zusätzliche Beilagen:

3 Gemüse-Frühlingsrollen	6
Paniertes Schweins-Schnitzel	12
Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare	15
Kräuter-Poulet	15
Riesencrevetten gebraten	18
Rinds-Entrecôte vom Grill (180 g)	26

Hauptspeisen

Serviettenknödel gebraten Waldpilzsauce	18
Safran-Risotto	20
mit gebratenen Steinpilzen	24
mit Kräuterpoulet vom Grill	28
mit gebratenem Lachssteak	30
mit Riesencrevetten vom Grill	32
Tagliatelle an Trüffelrahm Steinpilze gebraten Lauchzwiebeln Kirschtomaten frischer Parmesan	26
Gebackenes Filet vom Poulet Pommes Frites kleines Salat-Bouquet	27
Hausgemachter Hackbraten Tagliatelle buntes Gemüse Pilzsauce	28
Egli-Knusperli Peterli-Kartoffeln Saisongemüse Sauce Tartare	29
Cordon-Bleu Schwein / Kalb Greyerzer Hinterschinken Pommes Frites Saison-Gemüse	34 44
Rinds-Entrecôte in Kräuterkruste (180 g) Bratkartoffeln buntes Gemüse Rosmarin-Jus	42
Wiener Schnitzel Pommes Frites kleines Salat-Bouquet Preiselbeeren	45

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
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
Flamm mit Lachsstreifen Lachsstreifen Dill Zwiebeln Crème fraîche	23

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	