

Menüvorschläge

Aus der Suppenküche

Tagessuppe	10
Rüebli-Kokos- Crèmesuppe	10
Consommé vom Weiderind mit Flädli	12

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	10
Griechischer Salat Feta Gurke Tomate Oliven Zwiebeln	14
Gebeizter Lachs auf Saisonsalat Zitronen-Kräuter-Vinaigrette Apfelschnitze	16
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thon-Sauce Kapern	18
Carpaccio vom Schweizer Weiderind geröstete Pinienkerne gehobelter Parmesan	20

Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet Limetten-Risotto geschmolzene Tomaten	36
Lachssteak Wasabi-Püree Wok-Gemüse Peperoni-Sauce	36

Fleisch

Geschmorte Poulet-Schenkel Polenta Peperonata Schalotten-Jus	28
Aargauer Braten sautierte Butternudeln buntes Gemüse Thymian-Portwein-Jus	29
Geschmorte Kalbshaxe Risotto mediterranes Gemüse Marsala-Jus	34
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» Tagliatelle Peperoni-Gemüse Essiggurke Pilze	42
Maispoullarde „Suprême“ Pilz-Risotto mediterranes Tomaten-Gemüse Portwein-Jus	34
Saltimbocca alla Romana Gemüse-Risotto Rohschinken Salbei	36
Saftiger Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock Vichy-Karotten Balsamico-Jus	36
Zürcher Geschnetzeltes Rösti-Kroketten saisonales Gemüse	42
Rindsfilet am Stück gebraten Kartoffel-Gratin Gemüse-Bouquet Barolo-Jus	48

Vegetarisch

Tagliatelle Waldpilze Rahm frische Kräuter	26
Gelbes Thai-Gemüse-Curry Basmati-Reis Krupok	28
Gnocchi in Salbei-Butter geschwenkt Cherry-Tomaten Parmesan	28

Allgemeine Hinweise!

Diese Menüvorschläge sollen für Sie, liebe Gäste, nur eine Anregung sein. Selbstverständlich können sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte etwas auswählen. Sollte ihnen gar nichts zusagen sprechen sie uns an. Ihre Ideen greifen wir sehr gerne auf und wir finden in Zusammenarbeit mit unserem kreativen Küchenteam sicher eine Lösung für sie.

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

Da die meisten Menüvorschläge nicht auf unserer aktuellen Speisekarte stehen, sind für die Auswahl eines unserer Menüvorschläge mindestens 10 Personen erforderlich.

Desserts können sie jeweils aus unserer aktuellen Karte entnehmen.

<https://baldegg.ch/restaurant/menu/>

Unsere Standard-Dekoration ist selbstverständlich im Preis inbegriffen. Sollten sie darüber hinaus Wünsche haben, sprechen sie mit uns. Unsere Floristin macht fast alles möglich, gegen einen gewissen Aufpreis, versteht sich.

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

Teilen sie uns bitte 1 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 CHF 4,50.-

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

Für Kinder und Vegetarier muss nicht im Voraus bestellt werden, sie können am Tag der Veranstaltung aus der à la carte Karte wählen.

Sollte die Feier so ein Erfolg sein, dass die Gäste gerne über unsere offizielle Öffnungszeit hinaus bleiben möchten, beträgt der Nachtzuschlag CHF 180.- die Stunde, längstens bis 01:00 Uhr.