

RESTAURANT BALDEGG  
Familie Schendel Baldegg 1 5400 Baden  
Telefon +41 (0) 56 222 57 35  
[info@baldegg.ch](mailto:info@baldegg.ch)  
[www.baldegg.ch](http://www.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 – September

Montag – Sonntag

9.00 Uhr - 23.00 Uhr

durchgehend geöffnet

Winter-Öffnungszeiten:

Oktober - März

Mittwoch - Sonntag

9.00 Uhr - 23.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft:

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

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller marinierte Rohkostsalate	10
Cremiges Bärlauch-Süppchen Kartoffel   Croûtons   Flusskrebs-Wan-Tans	14
Marinierter Rucola-Salat Rose vom geräucherten Lachs   Meerrettichschaum   Apfel	16
Caesar Salad Poulet gebraten   Bauernspeck   Parmesan   Croûtons	16   24
Beef Tatar Schalotten   Kapern   Gurken   Toast mit Cognac + 3 CHF	24   33

## Vegi

Grillierter Halloumi mediterranes Gemüse   schwedische Kartoffeln	26
Linguine Bärlauch   Chili   Oliven   Erbsen   Parmesan	29

## Fisch

Egli-Knusperli Kartoffeln   frisches Marktgemüse   Sauce Tartare	29
Schellfischfilet Bärlauch-Kartoffelstock   Wirsing   Tomate	36

## Fleisch

Schweinssteak «Walliser Art» Pommes Frites   Frühlingsgemüse   Tomate   Raclette-Käse	29
Aargauer Schweins-Braten sautierte Linguine   Gemüse-Allerlei	29
Cordon-Bleu   Schwein / Kalb Pommes Frites   Saison-Gemüse   Greyerzer   Hinterschinken	34   44
Pouletbrust im Speckmantel Mousseline von der blauen Kartoffel   Wirsing-Ragout	34
Kalbs-Geschnetzeltes im Blätterteig-Körbchen Linguine   Champignons   Zwiebeln	42

## Kinder

Pommes mit 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

Panna Cotta mit Rhabarber	7
New Yorker Cheesecake Beerenragout   Frischkäse-Crème   Crumble	9
kleines Vermicelles Vermicelles mit Kirsch   Meringues   Rahm	9
Café Glacé Mocca Glacé   Kaffeetopping   Rahm	11
Coupe Dänemark Vanille-Glacé   Schoggisauce   Rahm	11
Coupe Bailey's Vanille- Glacé   Mocca-Glacé   Bailey's   Rahm	13
Beschwipste Zwetschge Zwetschgen Glacé   Vieille Prune	14
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Kirsch   Vanille-Glacé   Meringues   Rahm	14
Warmer Schoggikuchen Vanille-Glacé   warmes Beerenragout	14
Dessert-Teller „Baldegg“ diverse Spezialitäten des Hauses	15
Kugel Glacé Vanille   Schoggi   Erdbeer   Zwetschge Haselnuss   Mocca	4,20
Portion Rahm	1,50