

RESTAURANT BALDEGG
Familie Schendel Baldegg 1 5400 Baden
Telefon +41 (0) 56 222 57 35
info@baldegg.ch
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
Dienstag – Sonntag
10.00 Uhr - 23.00 Uhr
Montag Ruhetag

Winter-Öffnungszeiten:

Oktober - März
Mittwoch – Sonntag
10.00 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/Argentinien | Wild – Schweiz

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	10
Kürbis-Kokos-Suppe mit Kürbiskernöl, Croûtons und Sahnehaube	12
Gemischter Salatteller mit marinierten Rohkostsalaten	13
Nüsslisalat mit Ei, Speck, gebratenen Waldpilzen und Croûtons	15
Beef Tatar serviert mit Schalotten, Kapern, Gurken und Toast auf Wunsch mit Cognac + 3	26 35

Vegi

Linsen-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln und exotischem Naan-Brot	28
Vegi-Burger «Baldegg» mit Karotten-Orangen-Relish, Currysauce und Pommes Frites	28
Herbst-Teller an Waldpilzsauce mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	29

Fisch

Egli-Knusperli mit Kartoffeln, Saisongemüse und Sauce-Tartare	32
Seeteufel-Medaillons an Balsamico-Jus mit Weisswein-Risotto und gebratener Mango	38

Wild-Spezialitäten

- Rehpfeffer garniert mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons
mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel 36
- Cordon-Bleu vom Hirsch 38
gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder Schinken
dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites
- Rehschnitzel an Steinpilzsauce 38
mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Baldegg-Klassiker

- Burger «Baldegg» 28
200 g rosa gebratenes Rindfleisch mit Raclettekäse
Zwiebel-Ingwer-Chutney und knusprigen Pommes Frites
- Aargauer Schweins-Braten mit Dörrzwetschgen 29
sautierten Tagliatelle und Gemüse-Allerlei
- Schweinssteak «Walliser Art» 30
mit Tomate und Raclette-Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Gemüse-Bouquet
- Kalbsleber-Geschnetzeltes an Madeira-Sauce 36
mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur
- Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb 34 | 44
gefüllt mit Greyerzer und Hinterschinken
dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites

Kinder

Pommes mit Ketchup	7
«Snoopy» Teigwaren mit Tomatensauce	10
«Schnipo» paniertes Schweins-Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	14
«Dinky-Winky» Chicken-Nuggets mit Gemüse und Pommes Frites	14
«Flipper» Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes Frites	14

Elsässer Flammkuchen

«Original Nature» mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	18
«Original Gratinée» mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Emmentaler	19
«Flamm-Légumes» mit Grillgemüse, Zwiebeln und Crème fraîche	20
«Forestière Gratinée» mit Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Emmentaler	20

Dessert

Mango-Passionsfrucht Panna-Cotta	7
Vermicelle mit Rahm und Meringue	11
Café Glacé	11
2 Kugeln Mocca Glacé mit Kaffeetopping und Rahm	
Coupe «Dänemark»	11
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schoggisauce und Rahm	
«Rumtopf»	12
1 Kugel Vanille Glacé mit eingelegten Rum-Früchten	
Coupe «Beschwipste Zwetschge»	14
2 Kugeln Zwetschgen Glacé mit einem Schuss Vieille Prune	
Coupe «Colonel»	14
2 Kugeln Zitronen Glacé mit einem Schuss Wodka	
Coupe «Nesselrode»	14
1 Kugel Vanille-Glacé mit Vermicelle, Meringue und Rahm	
Hausgemachter Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanille-Glacé und Rahm	14
Kugel Glacé	4,20
Vanille Schoggi Erdbeer Zwetschge Rum Zitrone Mocca Stracciatella Haselnuss Whisky	
Portion Rahm	1,50
diverse Kuchen aus der Vitrine	7,50