

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
9.00 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	8
Gemischter Salatteller mit marinierten Rohkostsalaten	10
Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl, Croûtons und Sahnehaube	11
Nüsslisalat mit Ei, Speck, gebratenen Waldpilzen und Croûtons	15
«Duo vom norwegischen Wildlachs» Lachstatar mit Limetten, Chili und Ingwer-Soja-Sauce und hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce serviert mit Toast	19 29
Beef Tatar serviert mit Schalotten, Kapern, Gurken und Toast auf Wunsch mit Cognac + 3	24 33

Vegi

Linsen-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln und exotischem Naan-Brot	25
Hausgemachte Pizokel mit Lauch, Wirsing, Rahm, Bergkäse und Röstzwiebeln	26

Fisch

Egli-Knusperli mit Kartoffeln, Saisongemüse und Sauce-Tartare	32
Saiblingsfilet in Limettenbutter gebraten mit Venere-Reis, Kefen und Safransauce aus der Birnenstorfer Forellenquelle	36

Herbstliche Spezialitäten

Herbst-Teller an Waldpilzsauce mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	26
Rehpfeffer garniert mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel	36
Cordon-Bleu vom Hirsch gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder Schinken dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites	36
Rehschnitzel an Steinpilzsauce mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel	38

Baldegg-Klassiker

Burger «Baldegg» 200 g rosa gebratenes Rindfleisch mit Raclettekäse Zwiebel-Ingwer-Chutney und knusprigen Pommes Frites	28
Gebratene Maispouardenbrust an Marsala-Sauce serviert mit Pilz-Risotto und mediterranem Gemüse	29
Schweinssteak «Walliser Art» mit Tomate und Raclette-Käse überbacken dazu Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	29
Aargauer Schweins-Braten mit Dörrzwetschgen sautierten Tagliatelle und Gemüse-Allerlei	29
Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb gefüllt mit Greyerzer und Hinterschinken dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites	34 44
Argentinische Rinds-Entrecôte-Medaillons im Speckmantel mit Kräuterbutter überbacken dazu Schupfnudeln und glasierter Pak-Choi	42

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

Caramelköpfli	7
Limetten-Creme garniert mit frischen Früchten	7
Orangen-Crème brûlée nach Art des Hauses	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	
Coupe «Nesselrode»	14
1 Kugel Vanille-Glacé mit Vermicelle, Meringue und Rahm	
Coupe «Beschwipste Zwetschge»	14
2 Kugeln Zwetschgen Glacé mit einem Schuss Vieille Prune	
Coupe «Colonel»	14
2 Kugeln Zitronen Glacé mit einem Schuss Wodka	
Warmer Schoggikuchen	14
mit 1 Kugel Vanille-Glacé und warmem Beerenragout	
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