

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
Melonen-Kaltschale mit frischer Minze	11
Salat «Caprese» Tomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	14
«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 mit Süsskartoffeln und exotischem Naan-Brot	25
Mit Trüffel und Ricotta gefüllte Ravioli an Weisswein-Kräuter-Sauce garniert mit Rucola, Tomaten-Concassée und Parmesan	26

Fisch

Egli-Knusperli an Sauce-Tartare mit Kartoffeln und Saisongemüse	32
Lachsforellenfilet aus der Birmenstorfer Forellenquelle serviert mit Curry-Reis, geschmortem Cikorino Rosso und fruchtiger Nektarinen-Salsa	36

Fitness

Knackige Rohkost- und Blattsalate an Haus- oder French-Dressing
wahlweise mit:

- vegetarischen Frühlingsrollen 22
- paniertem Schweinsschnitzel 28
- grillierter Pouletbrust 29
- Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare 29

Fleisch

«Caesar Salad» mit gebratenen Poulet-Streifen 26
Lattich, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan

Burger «Baldegg» 28
200 g rosa gebratenes Rindfleisch mit Raclettekäse
Zwiebel-Ingwer-Chutney und knusprigen Pommes Frites

Schweinssteak «Walliser Art» 29
mit Tomate und Raclette-Käse überbacken
dazu Frühlingsgemüse und Pommes Frites

Aargauer Schweins-Braten mit Dörrzwetschgen 29
sautierten Tagliatelle und Gemüse-Allerlei

Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb 34 | 44
gefüllt mit Greyerzer und Hinterschinken
dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites

Kalbsschnitzel an grüner Pfeffer-Rahmsauce 40
mit panierten Krokettten und grillierten Zucchetti

«Tagliata di Manzo» 42
Rosa gebratene Rinds-Entrecôte-Streifen
mit Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesanspänen, Balsamico
serviert mit mediterranen Bratkartoffeln

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
«Baldegger» Kirsch-Parfait mit Schokoladenspänen	11
Café Glacé 2 Kugeln Mocca Glacé mit Kaffeetopping und Rahm	11
Coupe «Dänemark» 2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schoggisauce und Rahm	11
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Rahm und Früchtegarnitur	12
Coupe «Beschwipste Zwetschge» 2 Kugeln Zwetschgen Glacé mit einem Schuss Vieille Prune	14
Warmer Schoggikuchen mit 1 Kugel Vanille-Glacé und warmem Beerenragout	14
Kugel Glacé Vanille Schoggi Erdbeer Zwetschge Rum Zitrone Mocca Stracciatella Haselnuss Whisky	4,20
Portion Rahm	1,50
diverse Kuchen aus der Vitrine	7,50