

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
Erbsen-Minze-Suppe mit hausgebeiztem Lachs	12
Gemischter Salatteller mit marinierten Rohkostsalaten	13
Büffel-Mozzarella-Salat mit Rucola und Tomaten	15
«Duo vom Norwegischen Wildlachs» Lachstatar mit Limetten und Chili an Ingwer-Soja-Sauce dazu hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce serviert mit Toast	22 32
Beef Tatar serviert mit Schalotten, Kapern, Gurken und Toast auf Wunsch mit Cognac + 3	26 35

Vegi & Fitness

Grillierter mediterraner Gemüsespiess auf Tomatensauce serviert mit Pesto-Risotto	27
Linsen-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln und exotischem Naan-Brot	28
Vegi-Burger «Baldegg» mit Karotten-Orangen-Relish, Currysauce und Pommes Frites	28
Fitness-Teller Knackige Rohkost- und Blattsalate an Haus- oder French-Dressing wahlweise mit:	
- vegetarischen Frühlingsrollen	26
- paniertem Schweinsschnitzel	28
- grillierter Pouletbrust	29
- Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare	32

Baldegg-Klassiker

«Caesar Salad» mit gebratenen Poulet-Streifen Lattich, Cherry-Tomaten, Croûtons und Parmesan	28
Burger «Baldegg» 200 g rosa gebratenes Rindfleisch mit Raclettekäse Zwiebel-Ingwer-Chutney und knusprigen Pommes Frites	28
Aargauer Schweins-Braten mit Dörrzwetschgen sautierten Tagliatelle und Gemüse-Allerlei	29
Schweinssteak «Walliser Art» mit Tomate und Raclette-Käse überbacken dazu Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	30
Kalbsleber-Geschnetzeltes an Madeira-Sauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	36
Kalter Roastbeef-Teller mit Sauce Remoulade Bratkartoffeln und Salatgarnitur	36
Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb gefüllt mit Greyerzer und Hinterschinken dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites	34 44
Lammkoteletts an Rotwein-Balsamico-Jus mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse	42
Sautierte Rindsfiletwürfel an feiner Eierschwämmli-Rahm-Sauce mit Tagliatelle und buntem Gemüse	46

Fisch

Egli-Knusperli mit Kartoffeln, Saisongemüse und Sauce-Tartare	32
«Saltimbocca » vom Zanderfilet mit Weisswein-Risotto, Blattspinat und Hummer-Butter-Sauce	39

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
Café Glacé	11
2 Kugeln Mocca Glacé mit Kaffeetopping und Rahm	
Coupe «Dänemark»	11
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schoggisauce und Rahm	
Himbeer-Tiramisu	12
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	
Hausgemachter Apfelstrudel	14
mit 1 Kugel Vanille-Glacé und Rahm	
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