

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

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
Nüssli-Salat mit Ei	12
Schaumsuppe von jungen Erbsen Kefen Flusskrebs-Wan-Tans	14
Nüssli-Salat Ei Speck Croûtons	15
Caesar Salad Poulet gebraten Bauernspeck Parmesan Croûtons	16 24
Buttermilchterrinen im Räucherlachsmantel Gurken-Spaghetti Honig-Dill-Dip	19
Beef Tatar Schalotten Kapern Gurken Toast mit Cognac + 3 CHF	24 33

Zwischengang

Orangen-Prosecco-Granité	10
Zitronensorbet Cucumis Wodka	12

Vegi

Hausgemachte Käse-Spätzle 24
Reibkäse | Rahm | Röstzwiebeln

Pappardelle 29
Waldpilze | Hokkaido-Kürbis | Burrata | Rucola

Fisch

Egli-Knusperli 29
Kartoffeln | winterliches Marktgemüse | Sauce Tartare

Forelle «Müllerin Art» 36
Bratkartoffeln | Spinat | Mandelbutter

Fleisch

Schweinssteak «Walliser Art» 29
Pommes Frites | winterliches Marktgemüse | Tomaten | Raclette-Käse

Aargauer Schweins-Braten 29
sautierte Linguine | winterliches Gemüse-Allerlei

«Coq au vin blanc» 34
Süsskartoffelstock | Rüebli | Schalotten | junger Lauch

Cordon-Bleu | Schwein / Kalb 34 | 44
Greyerzer | Hinterschinken | Pommes Frites | Saison-Gemüse

Geschmorter Ochsenchwanz 36
Kartoffel-Kürbis-Gratin | Bohnen im Speckmantel

Ente à l'Orange 39
Polenta-Schnitte | Schwarzwurzeln | Birne

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

Dessert

Crème brûlée	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