

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

Tomaten-Orangen-Suppe Chorizo Knoblauch-Croûtons	10
Gemischter Salatteller marinierte Rohkostsalate	10
Nüssli-Salat mit Ei	12
Nüssli-Salat Ei Speck Croûtons	15
Caesar Salad Poulet gebraten Bauernspeck Parmesan Croûtons	16 24
Lauwarmer Ofengemüse-Salat gratinierter Ziegenkäse	18
Beef Tatar Schalotten Kapern Gurken Toast mit Cognac + 3 CHF	24 33

Vegi

Hausgemachte Käse-Spätzle Reibkäse Rahm Röstzwiebeln	24
Getrübelttes Parmesan-Risotto Kürbis Rucola confierte Tomaten steirisches Kürbiskernöl	29

Fisch

Egli-Knusperli Kartoffeln winterliches Marktgemüse Sauce Tartare	29
Forelle «Müllerin Art» Bratkartoffeln Spinat Mandelbutter	36

Fleisch

Kross gebackene Poulet Oberschenkel Tomaten-Lauch-Ragout Zwiebel-Ingwer-Chutney	26
Schweinssteak «Walliser Art» Pommes Frites winterliches Marktgemüse Tomaten Raclette-Käse	29
Aargauer Schweins-Braten sautierte Tagliatelle winterliches Gemüse-Allerlei	29
Cordon-Bleu Schwein / Kalb Greyerzer Hinterschinken Pommes Frites Saison-Gemüse	34 44
Reh-Pfeffer Kartoffel-Kürbis-Gratin Wurzelgemüse Speck Silberzwiebeln	36
Rinds-Entrecôte unter einer Kräuterkruste Kartoffel-Kürbis-Gratin Schwarzwurzel-Ragout	45

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