



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.

Öffnungszeiten:

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
Spargelcremesuppe	12
Gemischter Salatteller	13
Spargelsalat mit Erdbeeren und gebeiztem Lachs	18
Beef Tatar serviert mit Schalotten, Kapern, Gurken und Toast auf Wunsch mit Cognac + 3	26 35

Vegi & Fisch

Linsen-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln und Naan-Brot	28
Vegi-Burger «Baldegg» mit Karotten-Orangen-Relish, Currysauce und Pommes Frites	28
Egli-Knusperli mit Kartoffeln, Saisongemüse und Sauce-Tartare	32
Gebratener Saibling mit Kapern und Tomatenwürfeln Reis und Blattspinat	36
Lachstranche vom Grill in Parmesan-Nuss-Kruste mit Bratkartoffeln, grün-weissem-Spargel und Sauce Hollandaise	36

Baldegg-Klassiker

Fitnessteller

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

- Wähe des Tages 28
- paniertem Schweinsschnitzel 28
- grillierter Pouletbrust 29
- Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare 32

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

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

Schnitzel «Nature» vom Schwein oder Kalb 29 | 42
mit Bratkartoffeln und Spargel an Sauce Hollandaise

Schweinssteak «Walliser Art» 30
mit Tomate und Raclette-Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Gemüse-Bouquet

Gebratene Pouletbrust an fruchtiger Currysauce 30
mit Mandelreis und Broccoli

Kalbsleber-Geschnetzeltes an Madeira-Sauce 36
mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur

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

Rinds-Entrecote an Sauce Bearnaise 46
mit Bratkartoffeln und frischem Spargel

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
Erdbeer-Joghurt-Mousse	9
Portion Erdbeeren	10
Café Glacé	11
2 Kugeln Mocca Glacé mit Kaffeetopping und Rahm	
Coupe «Dänemark»	11
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schoggisauce und Rahm	
Coupe «Romanoff»	14
2 Kugeln Vanille-Glacé mit frischen Erdbeeren 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 Pistazie Zitrone Mocca Stracciatella Haselnuss Kokos	
Portion Rahm	1,50
diverse Kuchen aus der Vitrine	7,50