



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
Tagessuppe	12
Gemischter Salatteller	13
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Rucola	15
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
Pulled Jackfruit Burger mit Coleslaw Salat und Pommes Frites	28
Egli-Knusperli mit Kartoffeln, Saisongemüse und Sauce-Tartare	32
Gebratener Garnelenspiess mit Knoblauch-Chili-Öl mariniert an Limetten-Risotto, Zucchetti und Thai-Curry-Sauce	34
Zander an Salbeibutter mit Gnocchi und Tomaten-Lauch-Gemüse	36

Baldegg-Klassiker

Fitnesssteller

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

- Frühlingsrolle 28
- paniertem Schweinsschnitzel 28
- grillierter Pouletbrust 29
- Egli-Knusperli an hausgemachter Sauce Tartare 32
- in Knoblauch-Chili-Öl mariniertem Garnelenspiess 34
- Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter 42

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

Grilliertes Holzfällersteak vom Schweinshals 29
 mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Schalotten-Jus

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

Pouletbrust vom Grill 30
 mit Rahm-Polenta, Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Jus

Kalbsleber-Geschnetzeltes an Marsala-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

«Tagliata di Manzo» vom argentinischen Entrecôte 46
 mit Bratkartoffeln, Rucola, Tomaten und Parmesanspänen

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
«Flamm Salmon» mit Zwiebeln, Crème fraîche und geräuchertem Lachs	22

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	
Joghurt-Mousse	14
mit Melonensuppe und Zitronensorbet	
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 Joghurt	
Portion Rahm	1,50
diverse Kuchen aus der Vitrine	7,50