

Sommer im Waldgasthaus

Unsere Küche ist auf Schweizer Klassikern und der modernen französischen Küche aufgebaut. Die Arbeit mit unseren regionalen Partnern bringt Frische auf den Teller. Zu unseren Partner gehört der Glückhof, Fisch von Kuratli aus Nussbaumen, Käse vom Chrättli, Äpfel vom Suter – schön geniessen Sie bei uns!

VORSPEISEN

Tomaten-Burrata Berner Rose Burrata Pistazie Basilikum	16.5
Garten-Salat Baldegg ** mit Bio Onsen-Ei* Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl (vegan)	12.5 3.5
Vichyssoise ** Kartoffel Lauch Kresse Radieschen	14
Pulpo-Carpaccio Urkartoffel Tomate Limette	24
Geräucherte Entenbrust Fenchel Orange Mirabelle	21

Planen Sie eine Feier oder ein Seminar?

**Unser Eventteam organisiert Ihren Anlass. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten bieten Platz für "fast" alles.
von 10 – 130 Personen**

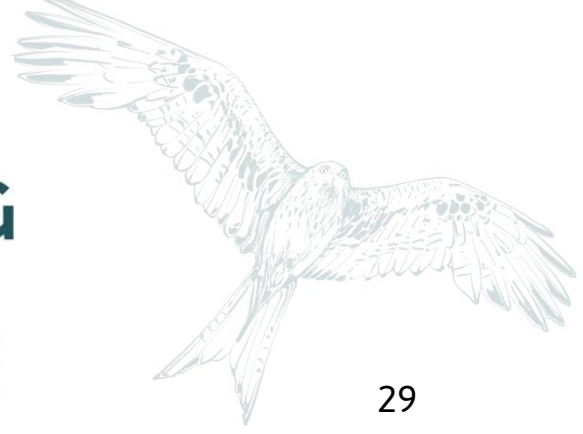
Highlights sind der Weinkeller, Fonduestall oder Innenhof!

www.baldegg.ch

*= ist vegetarisch | **= ist vegan oder vegan erhältlich



BALDEGG
WALDGASTHAUS
HAUPTSPEISEN



Weissweinsrisotto * **	29
Zitrone Artischocke Kräuter mit gebratenen Jakobsmuscheln	44
Mediterrane Penne**	26
Tomate Pinienkerne Aubergine Rucola Olive	
Secreto Ibérico vom Pata Negra	44
Chimichurri Cashew Rosmarinkartoffel Grillgemüse	
Bio-Rindsfilet	56
Portweinsrisotto Sommertrüffel Sellerie	
Filet vom Schweizer Alpenzander	48
Panisse Safran Gemüsebeet	

BALDEGG KLASSIKER

Bio-Rinds-Tatar * **	Vsp. 24
Eigelb Holzofen-Hausbrot Dukkah-Butter	Hg. 38
Kalbsgeschnetzeltes	44
Champignons Rahm Rösti	
Kalbscordonbleu gerollt	46
Pommes Frites Gemüse	

Wir servieren gerne Supplement bei Beilagen und keine übergrossen Portionen.
So können wir dem Foodwaste entgegenwirken.

DESSERTS

Tarte au citron *	15
Kalamansi Schokoladen Crumble	
Kokosnuss Crème Brûlée **	13
Ananas Zitronengras	
Käse Teller Baldegg*	19
Selektion Chrättli mit Tessiner Feigensenf	

*= ist vegetarisch | **= ist vegan oder vegan erhältlich