

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
Pulpo-Carpaccio Urkartoffel Tomate Limette	24
Beef Tataki vom Entrecôte Shitake Pak Choi Ingwer Soja Sesam	24
Weisswein-Safransuppe mit Blacktiger Crevette	15

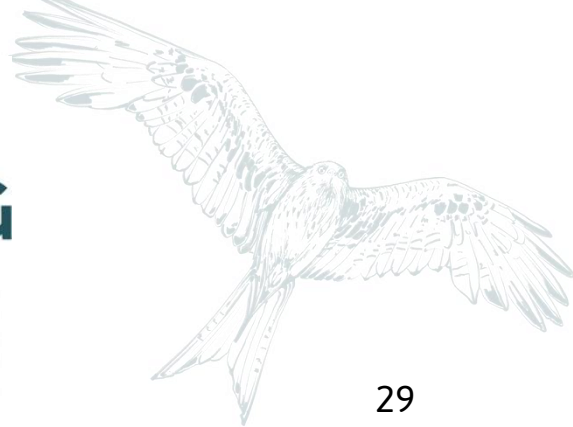
Planen Sie eine Feier oder ein Seminar?

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



Weissweinsrisotto * **	29
Zitrone Artischocke Kräuter mit gebratenen Blacktiger Crevette	39
Mediterrane Penne**	26
Tomate Pinienkerne Aubergine Rucola Olive	
Secreto Ibérico vom Pata Negra	44
Chimichurri Cashew Rosmarinkartoffel Grillgemüse	
Bio-Rindsfilet mit Sommertrüffel	56
Kartoffel- Blumenkohlmousseline Trüffel-Jus	
Gebratener Seeteufel	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 cassis *	15
Beeren Schokoladen Crumble	
Kokosnuss Crème Brûlée **	13
Brombeeren Zitronengras	
Käse Teller Baldegg*	19
Selektion Chrättli mit Tessiner Feigensenf	

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