



# BALDEGG

WALDGASTHAUS

**Business Lunch 28.10. – 01.11.**

mit Salat oder Suppe

- I. Mangoldstrudel | Hokkaido Kürbis | Baumnuss 24**
- II. Maispoularde gefüllt | Pflaume | Feige | Mohnspätzli 28**
- III. Bremgartner Lachsforelle | Tagliatelle | Rande | Olive 29**

## VORSPEISEN

**Nüsslisalat | Eierschwämmli 18.5**  
**Brotcroûtons\*\***

**Garten-Salat Baldegg \*\* 12.5**  
mit Bio Onsen-Ei 3.5  
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl\*

**Kräuterschaumsuppe 15**  
**Steinpilz\***

**Kürbiscarpaccio | Granatapfel 18**  
Sesam | Ingwer | Makadamiacrumble  
Kräuter \*\*

## HAUPTSPEISEN

**Gebratene Serviettenknödel 32**  
**Eierschwämmchen\***

**Rehschnitzel | Preiselbeersauce 45**  
Spätzli | Rotkraut | Maroni

**Hirschpfeffer | Pommes Mirza 39**  
Spätzli | Rotkraut | Maroni

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

## BALDEGG KLASSIKER

**Bio-Rinds-Tatar \*\***  
Eigelb | Holzofen-Hausbrot | Dukkah-Butter  
als Hauptgang

**Kalbsgeschnetzeltes**  
Champignons | Rahm | Rösti

**Kalbscordonbleu gerollt**  
Pommes Frites | Gemüse

**Bio-Rinderfilet mit Trüffel (170 gr)**  
Risotto | Trüffeljus | Selleriesteak



Vorspeise 24  
Hauptgang 38  
44

46

56

## DESSERTS

**Bratapfel \*(15 min) 15**  
Mandel | Rosine | Vanilleeis

**Tonkabohnen-Parfait\* 15**  
Pistazien | eingelegte Aprikose

**Schokoladenvariation hell und dunkel\* 15**  
Himbeere | Haselnuss | Weichselkirsche

Unsere Patisserie zaubert täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten in unsere Kuchenvitrine im Stübli. Schauen Sie vorbei!

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

Gerne geben wir über Allergene und Unverträglichkeiten Auskunft. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne.

HERKUNFT: Rind, Kalb, Brot und Eier aus der Schweiz, Süswasserfisch aus der Schweiz, Salzwasserfisch aus Europa, Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.