



# BALDEGG

WALDGASTHAUS

**Business Lunch 3.02. – 7.02.**

mit Salat oder Suppe

- I. **Parmigana | Aubergine | Tomate | Scamorza\*** 24
- II. **Piccata Milanese (Schwein) | Spaghetti | Tomatensauce | Parmesan** 26
- III. **Lachstranche Pomme-Soufflée Romanesco** 27

## FESTIVAL DE MOULES-FRITES

29.5 CHF (als Vorspeise 21 CHF ohne Pommes-Frites)

**Miesmuscheln | Weisswein | Knoblauch | Rahm | Pommes frites**

**Miesmuscheln | Tomate | Chilli | Frühlingszwiebel | Pommes frites**

## VORSPEISEN

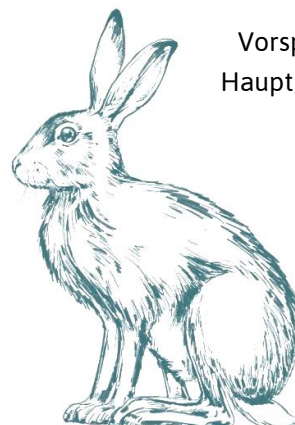
- Garten-Salat Baldegg \*\*** 12.5  
mit Bio Onsen-Ei 3.5  
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl \*\*
- Salade de chèvre chaud\*** 16  
Blattsalat | gebackener Ziegenkäse | Thymian | Honig
- Soupe à l'oignon, diablottins** 14  
Französische Zwiebelsuppe | überbackenes Käsebrot

## HAUPTSPEISEN

- Ravioli aux légumes, beurre à la sauge\*** 26  
Gemüseravioli | Salbeibutter | Lauch
- Filets de plie a la meunière,** 36  
**pommes dauphine citron, épinards**  
Scholle meuniere | Zitronendauphine | Blattspinat
- Coq au vin, légume-racine, nouilles** 38  
**aux beurre**  
Coq au vin | Wurzelgemüse | Butternudeln

## BALDEGG KLASSIKER

- Bio-Rinds-Tatar \*\*** Vorspeise 24  
Eigelb | Holzofen-Hausbrot | Dukkah-Butter
- Kalbsgeschnetzeltes** Hauptgang 38  
Champignons | Rahm | Rösti 44
- Kalbscordonbleu gerollt** 46  
Pommes Frites | Gemüse
- Tournedos et jus de veau truffé** 56  
Rinderfilet | Trüffeljus | Sellerie Steak | Weissweinisotto



## DESSERTS

- Creme brûlée | Mandel | Zitronenmelisse** 13
- Tarte-Tatin | Vanilleglace | Rahm** 15

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

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.