

## Frühling 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.

Salat und Gemüse vom Glückhof, Käse vom Chrättli, Brot von Fredys – schön geniessen Sie bei uns!

### VORSPEISEN

<b>Frühlingsalat *</b>	16
Knuspriger Ziegenkäse   Wildkräuter   Frühlingsgemüse	
<b>Garten-Salat Baldegg **</b>	12.5
mit Bio Onsen-Ei	
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl	
<b>Erbsen-Minz Suppe */ **</b>	12
Mandel   Kresse	
Blacktigerkrevette	
	+ 5
<b>Tuna Tataki</b>	22
Glasnudel   Sesam   Koriander	
<b>Bio-Rinds-Tatar **</b>	24
Eigelb   Holzofen-Hausbrot   Dukkah-Butter	
	als Hauptgang 44

### MOULES-FRITES

29.5 CHF (als Vorspeise 21 CHF ohne Pommes Frites)

Miesmuscheln | Weisswein | Knoblauch | Pommes Frites

Miesmuscheln | Tomate | Chili | Frühlingszwiebel | Pommes Frites

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

## HAUPTSPEISEN

<b>Bärlauchrisotto</b> * / **	29
Bärlauch   Frühlingszwiebel   Parmesan mit gebratenen Blacktiger-Krevetten	als Vorspeise 21 41
<b>Ravioli al Limone</b> *	32
Grüner Spargel   Pinienkerne	als Vorspeise. 24
<b>Lammfilet</b>	38
Bratkartoffeln   Frühlingszwiebel   Jus	
<b>Kabeljaurücken</b>	39
Quinoa   Escabeche-Gemüse   Safran	

## BALDEGG KLASSIKER

<b>Bio Rindsfilet</b>	56
Weissweinsrisotto   Trüffeljus   Selleriesteak	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	44
Champignons   Rahm   Rösti	
<b>Kalbscordonbleu gerollt</b>	46
Pommes Frites   Gemüse	

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

## DESSERTS

<b>Rhabarber Tiramisu</b> *	12
<b>Tarte-Tatin</b> *	15
Vanilleglace   Schlagrahm	
<b>Griessflammerie</b> *	14
Aprikose   gebrannte Mandel	
<b>Käse Teller Baldegg</b> *	18
Selektion Chrättli mit Tessiner Feigensenf	

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