



BALDEGG

WALDGASTHAUS

Business Lunch

14.04. – 17.04.

mit Salat oder Suppe

- | | |
|---|-----------|
| I. Fregola Sarda Spargelragout Eierschwämmli Rucola* | 24 |
| II. Rindervogel Gemüse Kartoffel Stock | 26 |
| III. Gabackenes Dorschfilet grüner Spargel Eierschwämmli Fregola | 27 |

SPARGELZEIT

Vorspeise * / **

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise 19
mit Ei + 3.5

Hauptgang * / **

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise 32
Salzkartoffeln
mit Schwarzwälder Schinken + 12
mit Rinderfiletmedallion + 19

VORSPEISEN

- | | |
|--|------|
| Garten-Salat Baldegg ** | 12.5 |
| mit Bio Onsen-Ei | 3.5 |
| Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl ** | |
| Frühlingsalat* | 16 |
| Knuspriger Ziegenkäse Wildkräuter
Frühlingsgemüse | |
| Erbsen-Minzsuppe Mandel Kresse | 12 |
| mit Krevette | +5 |

HAUPTSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| Bärlauchrisotto * / ** | 29 |
| Bärlauch Frühlingszwiebel Parmesan | VSP. 21 |
| mit gebratenen Blacktiger-Krevetten | 41 |
| Lammfilet | 38 |
| Bratkartoffeln Frühlingszwiebel Jus | |
| Kabeljaurücken | 39 |
| Quinoa Escabeche-Gemüse Safran | |

BALDEGG KLASSIKER

- | | |
|--|--------------|
| Bio-Rinds-Tatar ** | Vorspeise 24 |
| Eigelb Holzofen-Hausbrot Dukkah-Butter | Hauptgang 38 |
| Kalbsgeschnetzeltes | 44 |
| Champignons Rahm Rösti | |
| Kalbscordonbleu gerollt | 46 |
| Pommes Frites Gemüse | |
| Bio-Rindsfilet | 56 |
| Weissweinsrisotto Trüffeljus Selleriesteak | |
| Beuf Stroganoff mit Bio Rindsfiletwürfel | 46 |
| Spätzli Peperoni Champignons Paprika Crème fraîche | |



DESSERTS

- | | |
|--|----|
| Griessflammerie | 14 |
| Rhabarber Tiramisu | 12 |
| Tarte-Tatin Vanilleglace Rahm | 15 |

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, Süsswasserfisch aus der Schweiz, Salzwasserfisch aus Europa, Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.