

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

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

SPARGELZEIT

Vorspeise 19 * / **

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise

mit Ei + 3.5

Hauptgang 32 * / **

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

mit Schwarzwälder Schinken + 12

mit Rinderfiletmedallion + 19

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

HAUPTSPEISEN

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



BALDEGG KLASSIKER

Bio Rindsfilet	56
Weissweinrisotto Trüffeljus Selleriesteak	
Beuf Stroganoff mit Bio Rindsfiletwürfel	46
Spätzli Peperoni Champignons Paprika Crème fraîche	
Kalbsgeschnetzeltes	44
Champignons Rahm Rösti	
Kalbscordonbleu gerollt	46
Pommes Frites Gemüse	

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

DESSERTS

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

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