

## 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 Spargeln   Panna Cota   Wildkräuter   Erdbeeren	
<b>Garten-Salat Baldegg **</b>	12.5
mit Bio Onsen-Ei	
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl	
<b>Bisque</b>	24
Fenchel   Safran   Cognac	
mit Blacktigerkrevetten	
	als Hauptgang 44
<b>Poke Bowl Thuna Tataki **</b>	24
Quinoa   Avocado   Granatapfel   Edamame   Eisberg	
Teriyaki   Sesam   Koriander   Chili Mayo	
	als Hauptgang 36
<b>Bio-Rinds-Tatar **</b>	24
Eigelb   Holzofen-Hausbrot   Dukkah-Butter	
	als Hauptgang 38

### SPARGELZEIT

#### Vorspeise 19 \* / \*\*

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise

mit Ei + 3.5

#### Hauptgang 32 \* / \*\*

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

mit Schwarzwälder Schinken + 12

mit Rinderfiletmedallion oder Lammnierstück + 19

Zur Gewährleistung der Qualität dürfen bei Gruppen ab 10 Personen maximum drei verschiedene Gerichte pro Gang ausgewählt werden. Kindergerichte zählen nicht dazu.

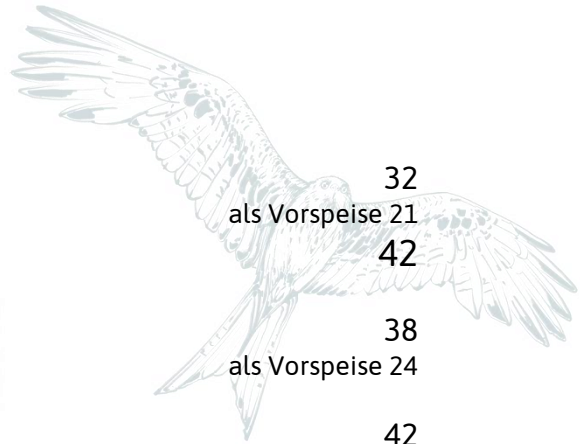
Gerne geben wir über Allergene und Unverträglichkeiten Auskunft. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne.

HERKUNFT: Rind, Kalb, Poulet Brot und Eier aus der Schweiz, Kabeljau Island, Lamm Neuseeland, Krevetten Zucht Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

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

## HAUPTSPEISEN

<b>Spargelravioli *</b>	32
marinierter Spargel   Hollandaise-Espuma   Parmesan mit gebratenen Blacktiger-Krevetten	als Vorspeise 21 42
<b>Orecchiette mit Sommertrüffel *</b>	38
Pecorino   konfiertes Eigelb   Pfeffer	als Vorspeise 24
<b>Lammierstück</b>	42
Grillgemüse   Jus   Pommes Soufflés	
<b>Gefüllte Alpsteinpouletbrust suprême</b>	40
Morcheln   Gemüse   Speck   Rucola-Risotto	
<b>Bremgarten Saiblingsfilet</b>	39
Spargel   Topinambur   grüne Erbsen	



## BALDEGG KLASSIKER

<b>Bio Rindsfilet</b>	56
Weissweinrisotto   Trüffeljus   Selleriesteak	
<b>Beuf Stroganoff mit Bio Rindsfiletwürfel</b>	46
Spätzli   Peperoni   Champignons   Paprika   Crème fraîche	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	44
Champignons   Rahm   Rösti	
<b>Kalbscordonbleu gerollt</b>	48
Rohschinken   Bergkäse   Pommes Frites   Gemüse	

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

## DESSERTS

<b>Rhabarber Tiramisu *</b>	12
<b>Pistazienparfait *</b>	15
Erdbeersüppchen   weisse Schokolade	
<b>Käse Teller Baldegg *</b>	18
Selektion Chrättli mit Tessiner Feigensenf	

Zur Gewährleistung der Qualität dürfen bei Gruppen ab 10 Personen maximum drei verschiedene Gerichte pro Gang ausgewählt werden. Kindergerichte zählen nicht dazu.