

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.

SNACKS

Milde Jahrgangssardine	9.5
mit Gemüsetatar auf getoastetem Sauerteigbrot	
Panierte Champignons*	9.5
mit Tatarsauce	
Triologie*	9.5
Oliven, Nüsse, Sbrinz	

VORSPEISEN

Garten-Salat Baldegg **	12.5
mit Bio Onsen-Ei	3.5
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl	
Tagessuppe	12
Poke Bowl Thuna Tataki	25
Quinoa mit Avocado, Granatapfel, Edamame, Lattich	
Teriyaki sauce, Sesam, Koriander und Sweet-Chili Mayonnaise	als Hauptgang 42
Poke Bowl vegan **	21
Quinoa mit Avocado, Granatapfel, Edamame, Lattich	
Teriyaki sauce, Sesam, Koriander und Sweet-Chili Vegannaise	als Hauptgang 32
Bio-Rinds-Tatar **	24
Eigelb Holzofen-Hausbrot Dukkah-Butter	als Hauptgang 38

Spargelfestival

Frühlingsalat mit Spargeln 18 * (als Hauptgang 26)
frischen Erdbeeren, Cherrytomaten und Radisli

Weisser Spargel Vorspeise 22 *

mit Sauce Hollandaise

Weisser Spargel Hauptgang mit Bratkartoffeln 32 * / **

mit Sauce Hollandaise

Beide Gerichte wahlweise mit:

Onsen-Ei + 3.5

Schwarzwälder Schinken 80 gr + 10

Rinderfiletmedallion 90 gr + 18

Lammnierstück 120 gr + 14

Spargelravioli 29 * (als Vorspeise 21)

Sautierter grüner und weisser Spargel mit Cherrytomaten und Parmesan
mit gebratenen Blacktiger-Krevetten + 12

Bremgarten Saiblingsfilet mit Beurre Blanc 42

auf gemischten Spargeln mit Pastinakenpüree und grünen Erbsen

Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes	48
in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	
Kalbscordonbleu mit würzigem Käse	42
auf Gemüse und Zitronenecke	
Boeuf Stroganoff vom Bio Rindsfilet	42
in einer Jus aus Champignons, Cornichons, Peperoni, mit Crème fraîche	
Saftiges gebratenes Bio Rindsfilet	54
auf Selleriesteak mit Selleriepüree und Trüffeljus	

Hauptgänge

Feine Egli Knusperli	32
im Bierteig mit sautiertem Blattspinat, Tatarsauce und Zitronenecke	
Risotto Provençale mit Burrata**	32
mit Tomaten und Kräuter	als Vorspeise 20
Gebratener Blumenkohl**	29
feines Pastinakenpüree mit veganer Jus und Portulak	
Handgemachte Kalbs-Hacktätschli	26
auf Champignonrahmsauce	
Entrecôte Café de Paris 180 g	38
kurz gebratenes Entrecôte mit Café de Paris Sauce	

Beilagen*

Pommes frites 6** | hausgemachte Butter-Spätzli* 7 | Weissweinsrisotto** 9 | Buntes Gemüse 6**
Sautierter Blattspinat 6** | Beilagensalat** 7.5 | Butterrösti* 9 | Kartoffelgratin* 7 | Bratkartoffeln 6**

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Schlagrahm, Schokoladensauce und Crunch	42
in der Schüssel zum Teilen	
Tiramisù	32
in der Schüssel zum Teilen	
Exotischer Fruchtsalat**	34
in der Schüssel zum Teilen	
Rhabarber Tiramisu *	12
Pistazienparfait *	15
mit Erdbeersüppchen und weisse Schokolade	
Käse Teller Baldegg *	18
Selektion Schweizer Käse mit Tessiner Feigensenf	

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

WEISSWEIN

	1 DL	7.5 DL
Badener Stadtwein aus der Goldwand, Federweiss	8.5	58
Blanc de Pinot Noir Jürg Wetzler Baden CH		
Chardonnay Tradition Donatsch	11.5	74
Chardonnay Weingut Donatsch Bündner Herrschaft		
Der Schmeichler, Grüne Veltliner Smaragd	9.5	62
Grüner Veltliner Österreich Wachau		
Pouilly Fumé La Moynerie	9.8	64
Sauvignon Blanc Frankreich Loire		

ROSÉ WEIN

	1 DL	7.5 DL
Whispering Angel 2024	10	65
Grenache Rolle Cinsault		
Minuty Prestige 2024	9	61
Rolle Grenache Syrah Cinsault		

ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
Pinot Noir Stadtwein	9.5	62
Pinot Noir Jürg Wetzler Baden CH		
Pagos de Peñafiel Reserva	11.5	74
Tempranillio Spanien Ribera del Duero		
Villa Antinori	9.5	62
Cabernet Sauvignon Merlot Sangiovese Petit Verdot Syrah Italien Toskana		
Zweigelt Reserve	10	65
Zweigelt Österreich Burgenland		

Süsswein

	1 DL	37.5 CL
Sauternes Carmes de Rieussec 2022	12	38
Semillon Sauvignon Blanc Muscadelle		

Hier geht es zu unserer grossen Weinkarte und Raritäten
oder verlangen Sie eines unserer Tablets.

