

Bienvenue im Waldgasthaus

Ein bisschen Süden schadet im Februar nicht. Ein Glas Rosé, Gerichte mit Herz.

Meeresrauschen, Weitsicht, Geschmack

Die Zeit geniessen und dem Alltag entfliehen. Bienvenue bei uns im französischen Genussmonat!

APÉRITIF

Cassis Spritz	14
ohne Alkohol	12.5
Chartreuse Spritz	14
Pastis klassisch serviert	12
Kir Royale Crème de Cassis, Champagner	16
Veuve Clicquot Champagner Brut	14

APÉRITIF-SNACK

Sardines vintage	8.5
Jahrgangs-Sardine, confiertes Gemüse, Sauerteigbrot	
Croque monsieur aux truffes	8.5
Champignons de Paris panés*	8.5
Frittierte Champignons mit Sauce tartare	
Triologie*	9.5
Oliven, Nüsse, Sbrinz	

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Huitre Gillardeau n° 3 Krystale 3 pièces	18
mit Cherryessig-Escalotten	
Salade de chèvre chaud*	16
Salat mit überbackenem Ziegenkäse auf Baguette, garniert mit Honig und Thymian	
Soupe à l'oignon gratinée	15
Klassische französische Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère	
Tataki de thon**	24
Thunfisch Tataki mit Quinoa, Sojabohnen, Avocado, Chilimayo und Sesam	
	als Hauptgang 38
ohne Thunfisch (vegan)	Vorspeise 16 / Hauptgang 26

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

HERKUNFT: Rind, Kalb, Geflügel, Brot und Eier aus der Schweiz, Kabeljau Island, Egli Europa, Muscheln Frankreich oder Holland, Thunfisch Nordatlantik. Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte Café de Paris 180 g	36
kurz gebratenes Entrecôte mit Café de Paris Sauce	
Medaillons de morue meunière, épinards sautés	32
Kalbeljau-Medaillons mit Zitronenfilet, Kapern und Petersilie serviert mit Blattspinat	
Filet de boeuf tournedons et jus de veau truffé 180 g	54
Bio Rindsfilet auf Selleriesteak mit Selleriepüree und Trüffeljus	

FESTIVAL DE MOULES

Moules marinières

Miesmuscheln mit Weisswein, Petersilie, Knoblauch und Rahm

Hauptgang 500g 26, Vorspeise 250g 19

Moules à la provençale

Miesmuscheln mit Tomaten, Chilli und Frühlingszwiebeln

Hauptgang 500g 26, als Vorspeise 250g 19

ACCOMPAGNEMENT*

Pommes frites 6** | Hausgemachte Butter-Spätzli 7 | Weissweinrisotto 9** | Buntes Gemüse 6**
Sautierter Blattspinat 6** | Beilagensalat** 7.5 | Butterrösti 9 | Kartoffelgratin 7

DESSERTS

Crème brûlée classique	12
Mousse au chocolat Maison	14

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

BALDEGG KLASSIKER

VORSPEISEN

Bio-Rinds-Tatar **	24
mit cremigem Eigelb, getoastetem Holzofen-Hausbrot und Dukkah-Butter	als Hauptgang 38
Garten-Salat Baldegg **	12.5
mit Bio Onsen-Ei	+ 3.5
Baldegg Hausdressing oder Essig & Öl	
Tagessuppe	12

HAUPTGÄNGE

Feine Egli Knusperli	32
im Bierteig mit sautiertem Blattspinat, Sauce tartare und Zitrone	
Risotto provençale mit Burrata**	32
Tomaten concassé, Kräuter und confierte Tomaten	als Vorspeise 20
Gebratener Blumenkohl**	29
feines Pastinakenpüree mit veganer Jus und Mangold	
Handgemachte Kalbs-Hacktätschli	26
auf Champignonrahmsauce	
Kalbsgeschnetzeltes	48
in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	
Kalbscordonbleu gerollt	42
mit Gemüse und Zitronenecke	
Boeuf Stroganoff vom Bio Rindsfilet	42
in einer Jus aus Champignons, Cornichons, Peperoni, mit Crème fraîche	

BEILAGEN*

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

DESSERTS KLASSIKER

Mousse au Chocolat Doppelrahm Schokosauce Crunch in der Schüssel zum Teilen	42
Tiramisù in der Schüssel zum Teilen	32
Exotischer Fruchtsalat** in der Schüssel zum Teilen	34
Käse Teller Baldegg * Selektion Schweizer Käse mit Tessiner Feigensenf	18

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

WEISSWEIN

	1 DL	7.5 DL
Badener Stadtwein aus der Goldwand, Federweiss Blanc de Pinot Noir Jürg Wetzel Baden CH	8.5	55
 Chablis Ropiteau 2023 Chardonnay	12	72
 Sancerre Blanc Le Rochoy Bio 2024 Sauvignon Blanc	9	61

ROSÉ WEIN

	1 DL	7.5 DL
 Whispering Angel 2024 Grenache Rolle Cinsault	9.5	65
 Minuty Prestige 2024 Rolle Grenache Syrah Cinsault	9	61

ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
Pinot Noir Stadtwein Pinot Noir, Jürg Wetzel, Baden CH	9.5	64
 Chevaliers du Lagrezette 2020 Malbec Merlot Tannat	9.5	64
 Château Phelan Segur 2018 Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	17	96
 Châteauneuf-du-Pape Catarina Bio 2020 Grenache, Shiraz	13	83
 Château Domaine de chevalier 1995 Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	22.5	135

Süsswein

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

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

