Belvédère
BADEN

Liebe Gäste

Herzlich Wilkommen im Belvédère Baden.
Wir freuen uns, euch mit unseren klassischen Gerichten verwöhnen zu dürfen.

Wir verwenden vorwiegend Produkte aus der Schweiz und arbeiten nahe mit lokalen Lieferanten zusammen.

Viel Spass!
Deine Gastgeber
Elia, Noa, Alex & Tim

Fisch, Fleisch, Backwaren und Gemüse aus der Schweiz

Bitte informiere uns über allfällige Allergien

Lust auf Fine Dining Erlebnis?
Besuche unser von Gault & Millau ausgezeichnetes Restaurant:
Restaurant Oberstadt Baden
www.oberstadt-baden.ch

Vorspeisen

Blattsalat
mit Hausdressing oder Balsamico
12

Gemischter Salat
mit Hausdressing oder Balsamico
15

Variation vom Pilz
mit Kumquats & Maroni
18.50

Markknochen vom Rind
mit Salat, Bretzel, Röstzwiebelbutter
& einer Tasse Rinderconsommée mit Cognac
24.50

Variation von der Bremgartner
Forelle und Saibling

mit Süsskartoffel & Tonka

28.50

Gemüsecarpaccio

mit Rehmostbröckli, eingelegte Senfkörner &
Apfelvinaigrette mit Kerbel

26.50

(auch Vegetarisch möglich)

18.50

Hausgemachte Ravioli “Brasato”
mit Rotweinjus, Parmesan & frischen Kräutern
24.50 | 36.50

Tatar vom Aargauer Wasserbüffel
mit verlorenem Bio Ei, geröstetem
& eingelegtem Gemüse auf Blattsalat
70g 28.50 | 140g 42.50

kleine Zugaben

1 kleine Tasse hausg. Rinderconsomée mit Cognac
6.50
Tagessuppe
8.50
Gebackener Markknochen vom Schweizer Rind
9.50
Frisch gebackener Bretzel mit Röstzwiebel-Butter
12.50
Getrüffelte Pommes Frites mit Aioli
12.50
Frisch gebackene Brioche
4.50
Aioli oder Remoulade
2.50

vom Feld
“vegi”

Capuns
mit Bündner Bergkäse überbacken
an Weissweinsauce & Kräutern
34.50

Hausgemachte Pappardelle
mit frischem Herbsttrüffel

26.50 | 34.50

Vegi Züri-Gschnetzelts
mit Rösti & Marktgemüse
37

Hausgemachtes
Vegi Cordon Bleu “Belvédère”
mit Marktgemüse & Pommes Frites
37

Hausgemachte Randengnocchi

mit Gorgonzola, Birne & Baumnuss

22.50 | 34.50

aus dem Wasser

Bremgartner Forelle “Müllerinnen Art”
mit Weissweinsauce, Broccoli, Schmelzkartoffeln,
gerösteten Mandeln & Kräuter
38

Schweizer Egli Knusperli
mit Remouladensauce, Erbsen & Kartoffelstampf
43

vom Knochen

Lammkoteletts im Kräutermantel
an Portweinjus
44.50

Entenbrust
an Mandarinen- Pfeffersauce
46.50

Coq au Vin blanc
38.50

Hausgemachte Bratwurst vom
Aargauer Wildschwein
32.50

Cordon Bleu vom
Aargauer Wildschwein
gefüllt mit Bündner Bergkäse, Kräuter &
Wildschweincoppa
39.50
auch glutenfrei erhältlich

Rindsleber Geschnetzeltes
an Madeira Jus & frischen Kräuter
34.50

Kalbsgeschnetzeltes “Züri Art”
44.50

Klassisches Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Bündner Bergkäse und Schinken
46.50
auch glutenfrei erhältlich

Belvédère “Steak”
Aargauer Rinds Entercôte “knochengereift”
mit Café de Paris, Jus und Chimichurri
140g | 46.50 280g | 58.50

Teilen Sie die Garstufe dem Service mit
Bleu, Saignant, à Point oder Bien Cuit

Beilagen

Zu allen Gerichten vom Knochen servieren wir saisonales Gemüse.

Wählen Sie eine weitere Beilage:
Kartoffelstampf, Schmelzkartoffeln, Pommes Frites, Rösti, Hausgemachte Butter-Nudeln, Hausgemachte Spätzli, Hausgemachte Serviettenknödel

Süsses

Affogato
9.5

Hausgemachter
warmer Apfelstrudel
mit Vanille Glace
16

Maroni
mit Meringues & Mandarinen
16.50

Appenzeller Biberliparfait
mit Zwetschgen-Portwein Ragout
16.50

Käsevariation
14.50

einzelne Kugeln Glace / Sorbet
Vanille, Erdbeere, Fior di Latte, Walnuss,
Mandarine, Mokka, Schokolade
Zimt, Hausgemachte Glace auf Nachfrage
6.50
mit Schlagrahm
1.50

Ein Glas Schnaps zum Dessert?
Unser Regionaler Partner hat eine Selektion
seiner beliebtesten Tropfen zusammengestellt.

2cl 9
4cl 12

Coupe's

Coupe Dänemark

Vanille mit Schokoladensauce & Rahm

9.50

Coupe Belle Hélène

Vanilleglace mit Birne, Rahm & Schokoladensauce

12.50

Bananensplit

2 Kugeln Vanille mit Banane, Schokoladensauce & Rahm

14.50

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Fior di Latte mit Schokoladensauce, Kirschkompott und Rahm

16.50

Kirsch Schnaps +6.50

Coupe Belvédère

1 Kugel Schokoladenglace, 2 Kugeln Vanille an Zwetschgenragout, Rahm & Nusscrumble

16.50

Zwetschgen Schnaps +6.50