



BALDEGG

HÜTTENZAUBER JANUAR & FEBRUAR

HÜTTENZAUBER-TAVOLATA

CHF 75 pro Person (buchbar ab 6 Personen)

APÉRO

Bündner Plättli mit Fleisch- & Käsespezialitäten
Gebackene Champignons

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei & Croûtons an Hausdressing, dazu Speck (separat serviert)
Bio Rinds-Tatar mit Eigelb, Hausbrot & Dukkah-Butter
Veganes Tatar, Hausbrot & Dukkah-Butter
Geräucherte Entenbrust dünn geschnitten, Orangenfilets, Kräutersalat & karamellisierten Baumnüssen

HAUPTGÄNGE

Vegetarische Val Lumnezia Capuns überbacken, mit Birne, in Milchbouillon serviert
Handgemachte Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce
Egli Knusperli im Bierteig, dazu Spinat & Tartarsauce
Taleggio (Pasta) mit Steinpilzen gefüllt
Hausgemachte Spätzli & buntes Saisongemüse
Veganer Hauptgang (Tellergericht auf Wunsch):
Gebratener Blumenkohl auf Pastinakenpüree, veganer Jus & Mangold

Optionale Ergänzung ab 10 Personen + CHF 10 pro Person:
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Sauce

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Rosinen & Zwetschgenkompott
Schokoladenmousse
Exotischer Fruchtsalat



Reservation & Informationen:
kontakt@baldegg.ch
WWW.BALDEGG.CH