



RESTAURANT
BAREGGCENTER

MENU



Unser Küchenchef Mathias Rauber und sein Team machen noch alles selber.
Heisst, wir verwenden keine Fertiggerichte, wir produzieren frisch!

Our head chef Mathias Rauber and his team prefer indigenous production.
We don't use any convenience products.

Ein Beispiel sind unsere Salatsaucen, die von Grund auf ohne Geschmacksverstärker oder Glutamat hausgemacht sind.

Our salad dressings are 100% homed-made without any flavour enhancers or glutamate.

Diese Philosophie wird auch im Einkauf umgesetzt, wir berücksichtigen möglichst lokale Produzenten und Lieferanten.

This philosophy proceeds also with purchasing.
We consider local suppliers first whenever possible.

Woher kommt unser Fleisch? / Meat declaration

| | |
|------------------|--------------|
| Rind / Beef | CH |
| Schwein / Pork | CH |
| Poulet / Chicken | CH |
| Lamm / Lamb | CH |
| Pferd / Horse | CH / Uruguay |

Warum Uruguay? Die Schweizer Produktion reicht leider nicht
The Swiss production is not sufficient

Unsere Lieferanten / Our suppliers

Metzgerei Köferli, Döttingen
Metzgerei Lüthi, Hausen
Jehle, Früchte und Gemüse, Mellingen
Bianchi, Fisch, Zufikon
Fritz Hug, Eier, Ennetbaden
Gmür, Milchprodukte, Zürich
Jeggli Weine, Buchs
Mövenpick, Glace, Zürich

Das gesamte Team wünscht einen genussvollen Aufenthalt!

The Restaurant team wishes a delicious time!

Suppen / Soups

Suppe des Tages / Soup of the day

8

Kürbiscremesuppe mit Kernen / Pumpkin cream soup with cores

11

Salate / Salad

Grüner Salat / Green salad

9

Gemischter Salat / Mixed salads

12

Nüsslisalat mit Speck und Ei / Corn salad with bacon and egg

14

Crevetten Cocktail ; Toast und Butter / Prawn cocktail ; Toast and butter

17

Kleinigkeiten / Bits an bobs

Pouletschenkel-Knusperli / Chicken crib nuggets

23

Zanderknusperli / Crumbed pikeperch fillets

24

Pouletbrust / Chicken breast

24

Zum Fitnesssteller servieren wir Salate und ein Dressing ihrer Wahl
auf Wunsch mit Pommes Frites statt Salat

The Fitness plate comes together with different salads and a dressing of your choice
Optional with French Fries instead of salads

Hauptgänge

Schweinsschnitzel | Champignon Rahmsauce | Butternudeln
Escalope of pork | Mushroom cream sauce | Noodles
24

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites
Breaded pork cutlet with French Fries
25

Pikantes Poulet Curry im Butterreis-Ring / Spicy chicken curry with white rice
26

Cordon Bleu (Schwein, 400g.) | Pommes Frites
Cordon Bleu (pork, 400g) | French Fries
35

Kalbsleberli «Alla Veneziana» mit Röschti / Calf's liver with Roesti
38

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Röschti / Sliced veal „Zurich Style“ with Roesti
39

Gemüsebeilage zu allen Fleischgerichten / Vegetables
8

Pasta e basta

Spaghetti mit Tomatensauce / with tomato sauce
17 – ½ Portion 13

Spaghetti Arrabiata
19 – ½ Portion 14

Spaghetti Bolognese
21 – ½ Portion 15

Spaghetti Carbonara
23 – ½ Portion 17

Heisser Stein / Hot Stone

(servieren wir bis 25 Personen / maximum 25 persons)

Mit drei Saucen / three kinds of sauces
Cocktailsauce, Kräuterbutter und Knoblauchsauce
Cocktail sauce, herb butter and garlic sauce

Pferdesteak / Horse steak 200g
38 (+100g = +10)

Lammnierstück / Saddle of lamb 200g
42 (+100g = +12)

Rindsfilet / Fillet of beef 200g
48 (+100g = +14)

Surf and Turf

Rindsfilet 200g mit drei Riesencrevetten ^(Wildfang)
Fillet of beef with three giant prawns ^(madcap)
52

Eine Beilage nach Wahl / Side dish of your choice:

Pommes Frites, Kroketten, Reis oder Nudeln
French fries, croquettes, rice or noodles

Gemüsebeilage / Vegetables
8