



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 do not use any convenience products.

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

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

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

This philosophy is also maintained with our ingredients shopping.
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? Nach Verfügbarkeit reicht die Schweizer Produktion leider oft nicht.
Why Uruguay? Unfortunately the Swiss production is often 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

Tomatensuppe mit oder ohne Gin / Tomato soup with or without gin

11

Salate / Salad

Grüner Salat / Green salad

9

Gemischter Salat / Variety of salads

12

Falsche Schnecken (Rindsfiletwürfel) mit Kräuterbutter überbacken

Gratinated dices of beef with herb butter

17

Kleinigkeiten / Bits and bobs

Pouletschenkel-Knusperli oder Calamares

Chicken thigh nuggets or calamari

23

Zanderknusperli / deep fried pikeperch fillets

24

Pouletbrust / Chicken breast

24

Zum Fitnesssteller servieren wir Salate und ein Dressing Ihrer Wahl
auf Wunsch mit Pommes Frites anstelle von Salat

The Fitness plate is served with a variety of salads and a dressing of your choice
Optional with French Fries instead of salads

Hauptgänge / Main dishes

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 Röschi / Calf's liver with Roesti
38

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

Rindsfilet vom Grill mit Beilage nach Wahl / Beef fillet with a side dish of your choice
48

*Saucen: Chimi Churri, Kräuterbutter, Rotweinjus, Trüffeljus
Geräuchertes Salz, Meersalz oder geschroteter Pfeffer*

*Cocktail sauce, herb butter, garlic sauce, chimi-churri,
smoked salt, seasalt or ground pepper*

VEGI: Feigen-Pecorino Ravioli mit Nussbutter / Fig-Pecorino Ravioli with nut butter
23

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 people)

Auswahl von 3: / choice of three:

*Cocktailsauce, Kräuterbutter, Knoblauchsauce, Chimi-Churri
geräuchertes Salz, Meersalz oder geschroteter Pfeffer*

*Cocktail sauce, herb butter, garlic sauce, chimi-churri,
smoked salt, seasalt or ground pepper*

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

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