

Kulinarischer Kalender 2025

Restaurant Kehl



Ihre Gastgeber



Florian Immer
Geschäftsführer
Leitung Hotellerie



Sascha Friedrichs
Leitung Küche



Miladinka Trajkovski
Leitung Restaurant
und Veranstaltungen

Weitere Informationen auf unserer Website

<https://www.daskehl.ch/gastronomie/oeffentliches-restaurant>

<https://www.daskehl.ch/gastronomie/speisekarten>

<https://www.daskehl.ch/gastronomie/kulinarischer-kalender>

<https://www.daskehl.ch/gastronomie/bankette-anlaesse>

<https://www.daskehl.ch/gastronomie/raumvermietung>

Liebe Gäste

Das Alterszentrum Kehl ist nicht nur ein Alterszentrum, sondern auch ein Lebens- und Arbeitsort, in dem Menschen im Mittelpunkt stehen.

Leben heisst geniessen – und die Kulinarik spielt dabei eine zentrale Rolle. Es gibt kaum etwas Schöneres, als mit anderen Menschen an einem Tisch zusammenzukommen, köstliche Gerichte zu teilen und besondere Momente zu erleben. Unser Küchenteam kreiert täglich abwechslungsreiche Menüs, die Gaumenfreuden für jede Jahreszeit bieten.

Unser öffentliches Restaurant ist 365 Tage im Jahr von 7.45 bis 19.30 Uhr für Sie geöffnet, um Ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Für Anlässe, Feiern oder Bankette können auch längere Öffnungszeiten vereinbart werden. Das Restaurant Kehl ist der ideale Treffpunkt für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, für Angehörige und Gäste. Es ist aber auch ein idealer Ort für Quartierbewohnerinnen und Quartierbewohner, für Jung und Alt.

Im reichhaltigen Angebot finden Sie den ganzen Tag etwas «Gluschtiges», auch für den kleinen Hunger zwischendurch. Starten Sie zum Beispiel mit einem wunderbaren Brunch in den Tag, kommen Sie zum Zmittag vorbei oder lassen Sie sich am Abend mit einem Gericht aus unserer Speisekarte verwöhnen.

Im Restaurant können Sie auch Ihre persönlichen Feste feiern oder Anlässe durchführen. Unsere Räume eignen sich hervorragend für Sitzungen, Seminare, Workshops oder Versammlungen.

Bei uns ist immer etwas los. Ein reichhaltiger Veranstaltungskalender bietet viel Kurzweil und unsere speziellen Anlässe, wie diejenigen, die im kulinarischen Kalender beschrieben sind, garantieren viel Genuss und gute Unterhaltung.

Lassen Sie sich von unserem Kalender inspirieren und freuen Sie sich auf genussvolle Stunden in unserem Restaurant!

Wir würden uns freuen, Sie an einem unserer Anlässe oder auch sonst einmal im Kehl begrüßen zu dürfen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Veranstaltungen des kulinarischen Kalenders

Die Anlässe des kulinarischen Kalenders sind offen für alle – eine Einladung, dem Alltag zu entfliehen, die Seele baumeln zu lassen und eine wundervolle Zeit in geselliger Atmosphäre zu verbringen.

Die Anlässe sind musikalisch begleitet. Das Detailprogramm ist in der Regel vier bis acht Wochen vorher auf der Webseite www.daskehl.ch ersichtlich.

Die im kulinarischen Kalender genannten Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MWSt. ausgeschrieben.

Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind Mineralwasser und Kaffee/Tee im Preis eingeschlossen. Alle anderen Getränke sind exklusive, wobei die Preise unserer Speisekarte gelten.

Dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung durch den **«Förderverein DAS KEHL»** können wir den Preis für dessen Mitglieder, Mieterinnen/Mieter und Mitarbeitende des Kehls um 20.-- und für Bewohnerinnen und Bewohner sogar um 40.-- reduzieren. Wenn die Reduktion grösser als der Preis ist, ist das Menü in der Pension inkludiert.

Reservationen

miladinka.trajkovski@daskehl.ch, Telefon: 056 200 28 73

Der «Förderverein DAS KEHL» unterstützt das Kehl, fördert die Verbundenheit mit den Bewohnerinnen und Bewohnern sowie die Integration des Kehls im Quartier und in der Stadt. Der Verein finanziert und gestaltet Veranstaltungen mit und bereichert so das kulturelle und gesellschaftliche Leben im Kehl.

Eine Mitgliedschaft kostet für Einzelpersonen CHF 40.–, für Familien CHF 70.– und für Gönner, Unternehmungen und Körperschaften CHF 120.

Anmeldung per E-Mail: foerderverein@daskehl.ch

Informationen: <https://www.daskehl.ch/das-kehl/foerderverein>

22. Februar 2025, 18.30 Uhr

99.--

Kehls 1. Küchenparty

maximal 30 Personen

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Küchenteams um Sascha Friedrichs. Geniessen Sie an verschiedenen Stationen in der Küche die Aromenvielfalt seiner Art zu kochen.

Das Ganze auf der Galerie und in der dekorierten Kehlküche mit Musik und Champagner (im Preis eingeschlossen).



Buffet mit Leckereien aus:

«*Stadt, Land, See, Fluss*» als
Fingerfood

Livestationen:

Hier gilt: Rumstehen gibt es nicht, sondern mitmachen ist angesagt!

Austern

Pasta im Parmesanlaib

Trüffelstation

A la Minute Flammkuchen

Pâtisserie



22. März 2025, 17.30 Uhr

Chefs Raclette Fest

39.--

maximal 80 Personen

Willkommen zu unserem
Raclette Festabend. Unser
Küchenteam serviert Ihnen eine
eigene Variation des Schweizer
Klassikers.



Menü:

Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe
mit Trüffel Pesto und Brioche-
Croutons

◆◆◆◆

Dreierlei Raclette-Brote mit
Gschwelte und Traubensalat

◆◆◆◆

Hausgekochte Panna Cotta-
Bowl



17. Mai 2025, 17.30 Uhr

29.--

Zeit für Spargel

Mitten in der Spargelsaison
servieren wir Ihnen den
«Klassiker der Klassiker».



Menü:

Spargel-Cremesuppe von
weissem Spargel mit
gebackener Kartoffelcrevette

◆◆◆◆

Ein Pfund weisser Spargel mit
jungen Butter-Patatli, zweierlei
Sauce, und frischem Prager
Rauchschinken

◆◆◆◆

Spargel-Panna Cotta mit
Erdbeersauce und
Marzipanhippe



28. Juni 2025, 17.30 Uhr

79.--

Vietnam trifft Frankreich

maximal 75 Personen

Wenn wir eines lieben, dann die vielfältigen Aromen von Asien und Europa. Lassen Sie sich überraschen, was unser Chefkoch daraus macht. Eine Kombination von Buffet und serviertem Menü, vietnamesischem Bier, französischem Wein und dazu Pariser Chanson Musik und fertig ist der perfekte Abend. Bei geöffneter Terrasse lassen wir den Abend ausklingen.



Kleiner Menüauszug:

Französische Lebercreme mit
Portwein

Coq au vin (Hahn im Wein)

Banh mi (vietnamesisches
Sandwich)

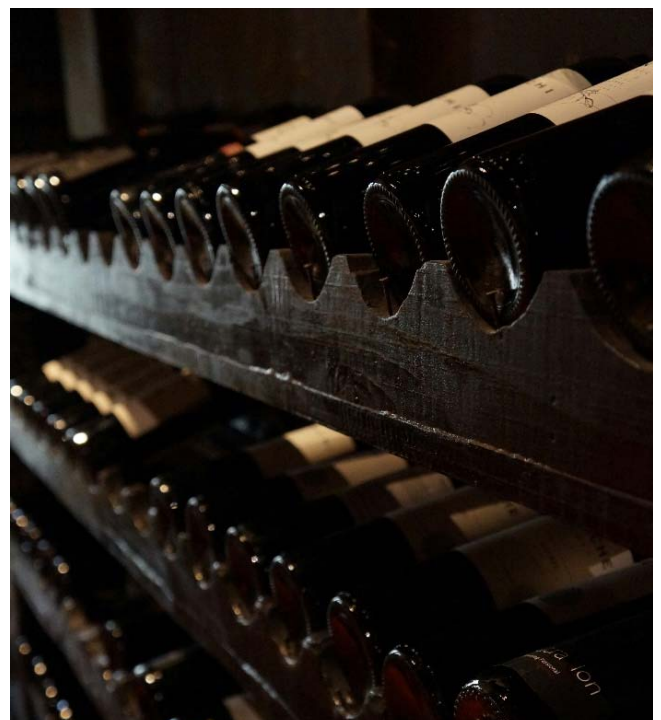
Vietnamesische Frühlingsrollen

Schweinebauch «Saigon»

Vietnamesisches Gebäck

Dumplings

und vieles mehr



1. August 2025, ab 16.00 Uhr

29.--

Grillieren am Nationalfeiertag

Willkommen bei uns im Zelt am Nationalfeiertag. Frisch vom Grill servieren wir verschiedene Schweizer Wurstspezialitäten.

Dazu reichen wir hausgemachte Salate, frisches Ruchbrot und leckere Toppings. Da zum Schluss etwas Süßes nicht fehlen darf, wird es natürlich auch hier Feines aus der Patisserie geben.



Vom Grill:

Cervelat, Kalbsbratwurst,
Schweinsbratwurst, Chorizo,
dazu Senf, Ketchup und
Cocktailsauce

Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Reissalat, Ruchbrot

Kleine Dessertstation:

Tirolercake mit Puderschnee
Chefs Swiss Mini-Dessert im
Weckglas

Süsse gefüllte Augustweggen



11. Oktober 2025, 17.30 Uhr

59.--

Metzgete

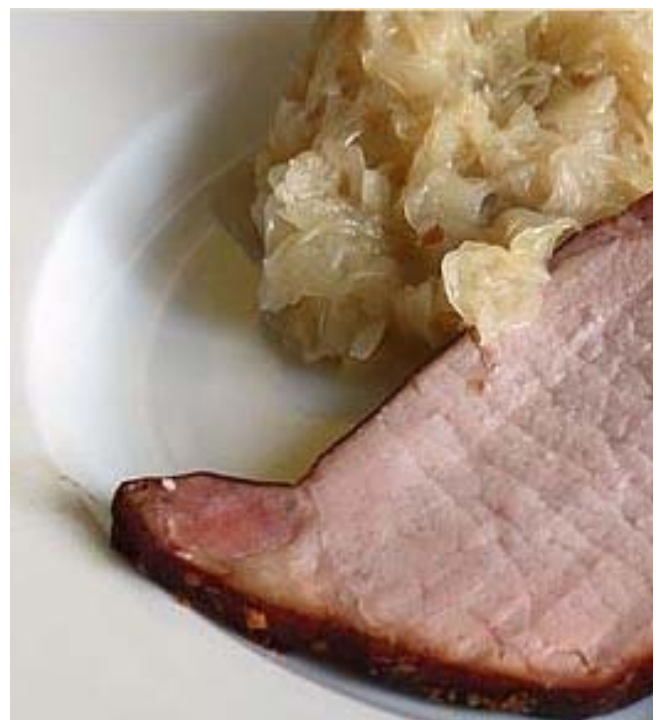
maximal 75 Personen

Willkommen zum Schlachtfest. Geniessen Sie einige Gerichte, die typischerweise direkt nach dem Schlachten aus Blut, Innereien, Speck und Bauch- oder Kopffleisch (in der Regel vom Schwein) zubereitet werden.



Auswahl an Schlemmereien:

- Blut- und Leberwurst
- Schweinsleber mit grünem Pfeffer
- gekochter Speck
- Rippli
- Schweinsbratwurst mit Honigsenf
- Schweinsgeschnetzeltes in leichter Sauce mit Kümmel
- Dazu unser weisser Chabis, «Schlachte Kraut» und Stampfkartoffeln mit Nussbutter



22. November 2025, 17.30 Uhr

69.--

«*Erntedankfest*»

maximal 80 Personen

Ende November wollen wir im Kehl ein Erntedankfest mit Ente feiern. Wir sagen danke für ein wundervolles, genussvolles Jahr.

Geniessen Sie unser kleines Dreigangmenü unter dem Motto:

«*Ente gut, alles gut ...*»



Menü:

Cremesuppe von der Stockente
mit Apfel und Croutons

◆◆◆

Confierte Entenkeule auf
hausgemachten Brioche-
Knödeln, dazu unser frischer
Rahm-Wirz und milde Orangen-
Sauce

◆◆◆

Tobleronecreme mit
Himbeeren, gehobeltem
Marzipan und Pistazien



Restaurant Kehl

Im Kehl 7

5400 Baden

Reservierungen: 056 200 28 26

www.daskehl.ch