

# Speisekarte

Gültig ab 1. Oktober 2021



## Öffnungszeiten

Täglich von 7.45 bis 19.30 Uhr

Auf Anfrage auch länger

## Reservation

056 200 28 26

**Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.**

## Herzlich willkommen im Restaurant Kehl

"Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele". Wir bieten Ihnen das Ambiente und die Köstlichkeiten dazu, verbunden mit einem herzlichen Service.

Das Restaurant bietet Platz bis 200 Personen und ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet.

Sowohl für fröhliche Gelegenheiten wie Geburtstage und Taufen, als auch in traurigen Momenten des Abschieds finden Sie bei uns Balsam für Ihre Seele.

Wir sind gerne für Sie da.

### Es verwöhnen Sie im Service:

Miladinka Trajkovski, Leiterin Restaurant und Veranstaltungen

Sonja Baumann, Stv. Leiterin Restaurant und Veranstaltungen

Edith Vogt, Beatrice Widmer, Silvana Hegi, Monika Müller, Patrizia Moser, Rina Uruqi, Brankica Cabraja

### Es kochen für Sie:

Philippe Terrien, Küchenchef

Selma Fejzic, Sous-Chef

Yannick Domedi, Gianpaolo Salamone, Ermias Kesete

Joanna Schwarz, Koch EFZ in Ausbildung

### Lieferanten und Produzenten:

Wir verwenden ausschliesslich Rohstoffe von ausgezeichneter Qualität und nach Möglichkeit Produkte aus der Region oder von regionalen Lieferanten:

Bäckerei Frei, Baden

Müller-Bräu, Baden

Weingut Hartmann, Remigen

Gemüse Friedli, Wohlenschwil

Chrättli, Allmend Baden

Milchzentrale Rub, Wettingen

Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden

Kaffee Graf, Dättwil



## Herbstgerichte

### Vorspeisen

	<b>Preis in CHF</b>
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tagessuppe	6.50
Kürbis-Marronisuppe mit karamellisierten Kürbiskernen	8.50
Herbstsalat mit Pilzen und Kürbis-Chips	10.50
Tagliatelle mit Wildschweinbolognese	12.50

### Salatteller

	<b>Preis in CHF</b>
Grosser gemischter Salat mit Ei garniert	16.50
Wurstsalat einfach	16.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	19.50
Fürwehrsalat: Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	19.50





## Herbstgerichte

### Wild-Spezialität

	<b>Preis in CHF</b>
Rehpfeffer mit Herbst Garnitur, Trauben und Johannisbeeren Spätzli, Rotkraut, Marroni	25.00
Hirschrückenfilet mit Sauerkirschensauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeergelee	38.00

### Mit Fleisch oder Fisch

	<b>Preis in CHF</b>
Gebratene Schweinsbratwurst nach Kehl Art an pikanter Curry-Gemüsesauce mit Pommes frites	15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	22.50
Geschnetzelte Kalbsleber "Kehl" mit Rösti	36.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsnüsslistück mit Rösti	41.00
Fish & Chips mit Zander und Pommes frites	23.50

### Ganz ohne Fleisch

	<b>Preis in CHF</b>
Nussbraten mit Quittensauce auf Kürbisgemüse	19.50
Linsen-Kürbis-Steinpilz Eintopf	19.50

# En Guete!



## Alkoholfreie Getränke

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Mineralwasser</b>	Eptinger Mineral grün (mit wenig Kohlensäure)	1 l 8.50
		33 cl 4.20
	Eptinger Mineral blau (ohne Kohlensäure)	1 l 8.50
		33 cl 4.20
	Leitungswasser	Gratis
<b>Süssgetränke</b>	Diverse in der Glasflasche	33 cl 4.20
	Diverse PET	50 cl 4.80
	Schweppes	20 cl 4.20
	Bitter Lemon	20 cl 4.20
	Redbull	25 cl 4.50
	<b>Heissgetränke</b>	Kaffee, Espresso, Schale, Tee
Kaffee koffeinfrei		4.00
Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)		4.00
Doppelter Espresso		5.00
Cappuccino, Latte Macchiato		5.00

## Biere und Apfelwein

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Biere</b>	Müller Bräu Badener Gold, 5.2%	33 cl 4.60
	Müller Bräu non-alcoholic, alkoholfrei	33 cl 4.40
	Kitzmann Weissbier, 5.4%	50 cl 6.50
<b>Apfelwein</b>	Ramseier Suure Moscht, 4.0%	50 cl 5.50
	Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei	50 cl 5.50



## Weissweine

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Federweisser</b>	13.0 % Blanc de Pinot Noir, Ennetbaden	7.5 dl 41.00
<b>Viola</b>	12% Müller-Thurgau, Remigen	7.5 dl 41.00
<b>Martini élégance</b>	12.3% AOC Aargau, Ennetbaden	7.5 dl 42.00

## Rotweine

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Goldwändler</b>	15.0% Pinot Noir, Ennetbaden	7.5 dl 42.00
<b>Chianti</b>	13.5% Villa Saletta, Italien	7.5 dl 42.00
<b>Red Herdade</b>	14.5% Sousel, Portugal	7.5 dl 43.00
<b>Cuvée Génération</b>	12.9% AOC Aargau, Ennetbaden	7.5 dl 44.00
<b>Zweigelt</b>	13.4% AOC Aargau, Ennetbaden	7.5 dl 44.00
<b>Réserve</b>	13.0% AOC Aargau, Ennetbaden	7.5 dl 49.00
<b>Vi de Vila</b>	14.5% Porrera, Spanien	7.5 dl 53.00

**Die Weine im Offenausschank finden Sie auf unserer Schiefertafel im Restaurant.  
Gerne beraten wir Sie.**

## Schaumweine

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Prosecco</b>	11% Raffaello Extra Dry D.O.C.	7.5 dl 49.00
<b>Champagner</b>	12% "Moët & Chandon Brut Imperial"	2 dl 28.00

## Aperitifs

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Alkoholfrei</b>	Orangensaft/Ananassaft	10 cl 3.50
	SanBitter	10 cl 4.00
<b>Alkoholhaltig</b>	Gespritzter Weisswein	20 cl 7.00
	Cynar 16.5%, Campari 23%, Martini 15%	4 cl 7.50
	Hugo, Apérol Spritz 11%	10 cl 9.00



## Digestifs

	Preis in CHF
Baileys 17%	2 cl 6.00
Williamine 43%	2 cl 6.50
Vielle Prune 41%	2 cl 7.00
Grappa 41%	2 cl 7.00
Rum 37.5%	2 cl 4.00
Kirsch 40%	2 cl 4.00
Zwetschgen 40%	2 cl 4.00
Calvados 40%	2 cl 4.00
Gin 37.5%	2 cl 7.00
Bourbon Whisky 40%	2 cl 7.00

