

Speisekarte

Gültig ab 1. Dezember 2022



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 hat an 365 Tagen im Jahr für Sie offen.

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

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 Wetzler, Ennetbaden

Kaffee Graf, Dättwil



Wintergerichte

Vorspeisen

	Preis in CHF
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tagessuppe	6.50
Eierschwämmli-Pastinakensuppe	8.50
Wintersalat mit Fetakäse an Himbeer-Vinaigrette	10.50
Ententerrine mit Orangen-Ingwersauce	12.50

Salatteller

	Preis in CHF
Grosser gemischter Salat mit Ei garniert	17.50
Wurstsalat einfach	13.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	19.50
Fürwehrsalat: Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	19.50



Wintergerichte

Winter-Spezialität

	Preis in CHF
Ungarisches Gulasch mit Spätzli	22.00
Geschmorte Rinderbäckchen mit Süsskartoffelpüree und Cremolata	32.00

Mit Fleisch oder Fisch

	Preis in CHF
Gebratene Schweinsbratwurst nach Kehl Art mit pikanter Curry-Gemüsesauce mit Pommes frites	15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	22.50
Truthahn-Roulade mit Pilzfüllung mit Kräutersauce mit zweifarbigen Tagliatelle	32.50
Geschnetzelte Kalbsleber "Kehl" mit Rösti	36.00
Fish & Chips mit Zander und Pommes frites	23.50

Ganz ohne Fleisch

	Preis in CHF
Käsespätzli mit Apfelmus	17.50
Kartoffel-Rüebli-Kichererbsen-Eintopf	19.50

En Guete!



Alkoholfreie Getränke

		Preis in CHF
Mineralwasser	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
Süssgetränke	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
Heissgetränke	Kaffee, Espresso, Schale, Tee	4.00
	Kaffee koffeinfrei	4.00
	Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)	4.00
	Doppelter Espresso	5.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	5.00

Biere und Apfelwein

		Preis
Biere	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
Apfelwein	Ramseier Suure Moscht, 4.0%	50 cl 5.50
	Ramseier Suure Moscht, alkoholfrei	50 cl 5.50



Weissweine

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

Rotweine

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

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

Aperitifs

		Preis in CHF
Alkoholfrei	Orangensaft/Ananassaft	10 cl 3.50
	SanBitter	10 cl 4.00
Alkoholhaltig	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

