

# Speise-, Getränke- und Weinkarte

Gültig ab 15. Januar 2024



## Öffnungszeiten

Täglich von 7.45 bis 19.30 Uhr

Küche schliesst um 19.00 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

Daniela Azevedo, Brankica Cabraja, Ylmaz Feray, Filiz Kaygusuz, Fabienne Moor, Monika Müller, Edith Vogt, Astrid Zehnder

### Es kochen für Sie:

Sascha Friedrichs, Küchenmeister

Selma Fejzic, Sous-Chefin

Silvia Betschart, Köchin EFZ

Florian Boyo, Koch EFZ

Riste Mechalov, Koch EFZ

Mateo Kalev, 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

Chäsegge, Baden

Gemüse Friedli, Wohlenschwil

Gemüse Keller, Sins

Schüwo, Wohlen

Weingut Wetzler, Ennetbaden

Kaffee Graf, Dättwil

## Frühstück im Restaurant Kehl

		Preis in CHF
<b>Kehlmorgue ...</b>	1 Orangensaft	9.00
<b>... ganz einfach</b>	1 Heissgetränk	
	2 Scheiben Brot oder Brötchen/Gipfeli/Weggli	
	Butter/Margarine und Konfitüre oder Honig	
<b>... und dazu einzeln:</b>	Scheibe Brot	1.00
	Brötchen/Gipfeli/Weggli	1.50
	kleines Birchermüesli	3.00
	Portion Käse 50 g Halbhart- oder Weichkäse	3.50
	Portion Aufschnitt oder Salami 50 g	4.50
	Joghurt	1.90
	Frucht	1.50
	5 Minuten Ei	2.00
	Spiegelei	3.00
	Rührei	3.00
	Schinken oder Speck gebraten 40g	4.00
	2 Rühreier mit Schinken und Kräutern	8.00
	Kaffee, Espresso, Schale, Tee	4.40
	Kaffee koffeinfrei	4.40
	Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)	4.50
	Doppelter Espresso	6.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
	Orangensaft	10 cl 3.50
<b>Kehlbrunch ...</b>	Orangensaft	Pro Person 35.00
<b>... à discrétion</b>	Heissgetränke	
<b>auf Reservation</b>	Brotkorb (Buttergipfel, Vollkornkipfel, Party- Brötli, Ruchbrot, Zopf und 7-Kornbrot)	
	Butter/Margarine mit Konfitüre, Honig und Haselnussaufstrich	
	Diverse Fruchtjoghurt und Frucht-Etagere	
	Birchermüesli mit Apfel und Früchten	
	Fischplatte (Rauchlachs mit Meerrettichschaum)	
	Badener Wurst- & Fleischplatte mit Trauben	
	Reichhaltige garnierte Käseplatte, Feigensenf	
	Eierspeisen (Spiegelei, Rührei) auf Wunsch mit Schinken oder Speck	
	Petit Four Etagere mit feinem Gebäck	



## Willkommen im Winter

### Vorspeisen

	<b>Preis in CHF</b>
Kleiner Beilagen Salat	8.50
Gemischer bunter «Kehl» Salat mit eingelegtem Wintergemüse, frischen Croutons, Kernen, Kirschtomaten und Belper Knolle <i>Salatsaucen: French, Balsamico oder italienisches Dressing</i>	13.50
Tagessuppe	7.50
Mild getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Pesto und Pinienkernen	11.00
Schweizer Bio-Kalbstatar 130g mit Crème Fraîche gekochtem Wachtelei, Salsiz Chip, Sbrinz und Dill *)	21.00

### Unsere Klassiker

	<b>Preis in CHF</b>
Wurst-Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler, Ei und Cornichons *)	19.50
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	35.00
Zander-Knusperli mit «Spicy» Mayonnaise und Pommes Frites *)	26.00
Portion Pommes *)	7.00
Rote Currywurst von der Metzgerei Angst, mit fruchtiger hausgemachter Originalcurrysauce dazu Pommes Frites	19.00

## Wintergerichte im Kehl

### Vom Lande

	<b>Preis in CHF</b>
Geschmorte Schweizer Kalbsbäckchen, Sellerie, Barolo Jus, Butterchnöpfli, Blaukraut, Pinienkerne	37.00
Hirschkopfbacken Ragout, Kartoffelstock, Trüffel, Spargel-Broccoli *)	31.00
Zwei kleine Entrecotes (200g) vom Schweizer Angus Rind, dazu hausgemachte Café de Paris Butter, Country Fries und Marktgemüse	39.00

### Aus Fluss und Meer

	<b>Preis in CHF</b>
Frisches Kabeljau Filet mit Kruste, Petersilienwurzel, Honig-Kirschtomate und roter Portweinbutter	35.00
Winter-Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Wurzelgemüse *)	29.00

### Vegetarisch

	<b>Preis in CHF</b>
Chäschnöpfli mit karamellisierten Trauben, Röstzwiebeln, Baumnuss und Schweizer Vollrahm	19.00
Frische Tagliatelle mit Wintertrüffel, «nach Carbonare Art» mit Bio-Ei	25.00

### Dessert

	<b>Preis in CHF</b>
Tiramisu im Weckglas mit Lindt-Schoggi und Amarettini	9.00

\*) kleine Portion CHF 3.00 günstiger

## Kleine Karte von 14:00-17:00

	<b>Preis in CHF</b>
Penne Rinds-Bolognese mit geriebenem Hartkäse	19.00
Unsere kleinen kalten «Kehl» Tapas (Serrano, Tapenade, Manchego)	21.00
«Burrata» Ravioli mit Salbei-Nussbutter, Pinienkernen und Rucola	17.00
Sweet Potato Fries mit Trüffel Aioli	9.00

## Kinderkarte



		<b>Preis in CHF</b>
<b>Schnipo</b>	Paniertes Schweineschnitzel (70g) mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo	15.00
<b>Spaghetti</b>	Mit Tomaten-«Wienerli» Sauce	12.00
<b>Milchreis</b>	Zimt-Zucker, Kompott	9.00

## Abendessen im Restaurant Kehl

### Kehl «Znacht»

	<b>Preis in CHF</b>
Kehl «Znacht» gemäss Menüplan inkl. 1 Heissgetränk	13.00
Hauptkomponente des Menüs (Kehl «Znacht» ohne Suppe und Heissgetränk)	7.00

### Unsere Alternativen

	<b>Preis in CHF</b>
Tagessuppe, in der Suppentasse	4.50
Café complet, 2 Butter, 2 Konfitüre, 1 Galakäse	6.50
Birchermüesli mit Brot, 230g	6.50
1 Crêpe mit Konfitüre	6.50
1 Paar Wienerli mit Brot	6.50
1 Omelette mit Kräutern, 2 Eier	3.50
1 Omelette mit Kräutern, 3 Eier	5.50
Rösti Taler, mit 1 Spiegelei	9.00
Rösti Taler, mit 2 Spiegelei	13.00
Gschwellti mit Käse, mit 3 Sorten Käse	17.00
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese *)	15.00

**\*) kleine Portion CHF 3.00 günstiger**

## 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
<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	4.40
	Kaffee koffeinfrei	4.40
	Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)	4.50
	Doppelter Espresso	6.00
	Cappuccino, Latte Macchiato	5.50

## Biere und Apfelwein

		<b>Preis</b>
<b>Biere</b>	Müller Bräu Lager, 4.8%	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

## Aperitifs

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Alkoholfrei</b>	Orangensaft	10 cl 3.50
	San Bitter	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



## Weine vom Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden

### Schaumweine

#### Wetzel Brut

Schaumwein-Cuvée mit einem Alkoholgehalt von 13.4% aus den drei Weingütern der Familie Wetzel. Die neuesten Jahrgänge unseres Schaumweines pflegen sie vom Jungwein, über die traditionelle Flaschengärung, das Abrütteln und Degorgieren der Hefe, bis zur fertigen Flasche als Projekt der Familien Wetzel in ihrer Kellerei.

#### Preis in CHF

75 cl 49.00  
37.5 cl 27.00

### Weissweine

#### Martini élégance

Eine weisse Spezialität mit einer schönen Fruchtsüsse und einem Alkoholgehalt von 12.3%. Verwöhnt von der goldenen Herbstsonne reifen die Trauben am ennetbadener Sonnenhang. Sie werden sorgfältig geerntet, sofort abgepresst und langsam vergoren, mit dem Ziel, schöne Aromen und eine elegante Restsüsse zu erhalten.

#### Preis in CHF

75 cl 43.00

#### Riesling-Sylvaner

Riesling-Sylvaner, der klassische Weisse aus dem Aargau mit 11.5% Alkohol. Die Herkunft, der Erntezeitpunkt und eine umsichtige Kelterung sind wichtig für den Charakter dieses feinfruchtigen Weissweines. Wir empfehlen ihn zum Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch.

75 cl 39.00

#### Chardonnay

Chardonnay ist eine klassische alte Traubensorte, die sich in den Juraböden um Baden wohlfühlt. Diese Spezialität wird teilweise im Barrique aus einheimischer Eiche ausgebaut. Ein Weisswein mit dichten, komplexen Frucht- und Röstaromen und einem Alkoholgehalt von 13.8%.

75 cl 45.00

## Rotweine

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Cuvée Génération</b>	Zwei Generationen vereinen Erfahrung mit jugendlichen Ideen, dazu die Traubensorten Merlot, Cabernet Dorsa und Malbec. All das zusammen spricht für einen Wein mit 12.9% Alkoholgehalt, der viel Potential für die kommenden Jahre beinhaltet.	75 cl 44.00
<b>Zweigelt</b>	Mit der Traubensorte Zweigelt, einer Kreuzung von Sankt Laurent und Blaufränkisch, entsteht ein dunkler Wein mit 13.4% und schönen Brombeer- und Kirscharomen. Dieser im Holz ausgebaute Rotwein ist ein interessanter Begleiter zu Pasta, Wild oder Braten.	75 cl 45.00

## Der Badener Stadtwein, Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden

<b>Federweisser</b>	Hier kennt man den «Federweissen» auch als «Blanc de noir». Er ist ein aus Pinot Noir Trauben durch Ganztraubenpressung gekelterter Weisswein. Ein Begleiter zu Spargel, hellem Fleisch und Fisch oder ideal zum Apéro.	75 cl 41.00
<b>Badener Stadtwein</b>	Der «Goldwändler» ist eine gehaltvolle Pinot Noir-Auslese mit 13.3% Alkoholgehalt, die im Holzfass ausgebaut ist. Passt ausgezeichnet zu Geflügel, Kaninchen, hellem Fleisch und traditioneller Küche.	75 cl 42.00
<b>Réserve Barrique</b>	Ein aus Pinot Noir Trauben gekelterter, im Holzfass ausgebauter wunderbarer Wein, der durch eine reife Beerenfrucht und Röstaromen die Nase prägen. Im Gaumen geht er gehaltvoll mit einer harmonischen Tanninstruktur ab. Passt wunderbar zu Braten, Kalbfleisch, kräftigen Speisen sowie Lamm und Wild.	75 cl 57.00



## Rotweine aus der Toskana

		<b>Preis in CHF</b>
<b>Chianti</b>	Der «Chianti» 13.5% aus der Toskana in Italien ist eine Mischung aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein Wein mit Terroir-tiefe und unglaublichen Charme.  David Maldini Villa Saletta, Toskana, Italien	75 cl 43.00

## Weine im Offenausschank

Die Weine im Offenausschank finden Sie auf unserer Schiefertafel im Restaurant, oder fragen Sie unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne.



## Spirituosen vom Weingut Jürg Wetzel Ennetbaden

		Preis in CHF
Alter Marc 41%	Der Edle	2 cl 6.50
Traubentrester 41%	Der Klassiker	2 cl 5.50
Weinbrand 41%	Im Barrique ausgebaut	2 cl 7.50
Nocino 28%	Traubentrester-Nusslikör, der Nussige	2 cl 6.50
Vieille Prune 36%	Der Einzige, der nicht aus Trauben gebrannt wird.	2 cl 6.50

## Spirituosen

Schladerer Himbeergeist 42 %	2 cl 7.00
Altes Dorf Williams Brand Schweiz 40 %	2 cl 6.00
Morin Calvados AOC Sélection 40%	2 cl 6.50
Le Tribute Gin 43%	2 cl 7.50
Ron Zacapa Centenario XO Rum 41%	2 cl 9.00
Xellent Swiss Vodka 40 %	2 cl 7.00
Grappa Marzadro Giare Amarone 41%	2 cl 7.50
Grappa Berta Nebbiola Barolo 43 %	2 cl 9.00
Nikka Whisky 51,4 %	2 cl 8.00
Bulleit Bourbon Whiskey 45%	2 cl 7.00
Jack Daniel`s Single Barrel 45%	2 cl 7.50

