

# Speise-, Getränke- und Weinkarte

Gültig ab September 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". Mit diesem Credo kochen Sascha Friedrichs (Leiter Küche) und Selma Fejzic (Sous-Chefin) mit ihrem Team für Sie.

Miladinka Trajkovski (Leitung Restaurant) und Fabienne Moor (Stellvertreterin) mit ihrem Team sorgen für einen herzlichen Service.

Unser Restaurant bietet ein schönes Ambiente mit Platz für bis zu 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.

### Herkunft und Allergene:

Über die Herkunft der verwendeten Produkte und über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Detailinformationen stehen auch beim Eingang ins Restaurant zur Verfügung.

### Lieferanten und Produzenten:

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

Bäckerei Frei, Baden

Gemüse Keller, Sins

Dörig & Brandl AG, Schlieren

Kaffee Graf, Dättwil

Schüwo, Wohlen

Chäsegge, Baden

Metzgerei Angst, Zürich

Beyeler/Gerber, Oberflachs

Weingut Wetzler, Ennetbaden



Preise in CHF inkl. MWSt.



## 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 Réservation</b>	Brotkorb (Buttergipfel, Vollkorn-gipfel, 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	



## Herbstgerichte im Kehl

### Vorspeisen

	<b>Preis in CHF</b>
Kleiner Beilagensalat	8.50
Gemischter bunter Blattsalat mit frischen Croutons, eingelegtem Kürbis, Kernen, Kirschtomaten und Belper Knolle	13.50
<i>Salatsaucen: French oder italienisches Dressing</i>	
Tagessuppe	7.50
Milde Cremesuppe vom Knollen-Sellerie mit rotem Pesto (glutenfrei)	10.00
Unsere Steinpilzravioli in einer Amarettini-Buttersauce, dazu Vacche Rosse (Parmesan von der roten Kuh) und Kirschtomate	19.00
Bündner Carpaccio mit altem Balsam (Balsamicocrème), Olivenöl, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Rucolablättern	15.00

### Unsere Klassiker

	<b>Preis in CHF</b>
Wurst-Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler, Ei und Cornichons *)	19.50
Schnitzel «Wiener Art» mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone	25.00
Zander-Knusperli mit Trüffel Mayonnaise und Pommes frites *)	26.00
Portion Pommes frites*)	7.00
Rote Currywurst von der Metzgerei Angst, mit fruchtiger hausgemachter Originalcurrysauce dazu Pommes frites	19.00

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



Preise in CHF inkl. MWSt.

## Herbstgerichte im Kehl

### Vom Lande

	<b>Preis in CHF</b>
Confierte Barbarie Entenkeule mit hausgemachten Brotnödeln, milder Orangensauce und unserem Himbeer-Apfel-Chabis	37.00
Kalbslebergeschnetztes «à la Minute» mit Kalbsjus, Röstikroketten, Röstzwiebeln und Apfelkompott	39.00
Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln, Haselnuss-Butterchnöpfli und geschmortem Rotkohl	35.00

### Aus Fluss und Meer

	<b>Preis in CHF</b>
Tortelli vom schottischen Lachs in unserer Kerbel-Dill-Zitronenbutter-Sauce, dazu frische Radieslischeiben	29.00

### Vegetarisch

	<b>Preis in CHF</b>
Kürbisravioli in Salbei-Nussbutter, gerösteten Haselnüssen, Parmesan und Kirschtomaten-Konfitüre	25.00
Chässpätzli «nach Kehl Art» (Röstzwiebeln und Apfel)	19.00

### Dessert

	<b>Preis in CHF</b>
New York Cheesecake mit Blaubeerkompott und Crème de Gruyère Rahmglacé	9.00

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



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

	<b>Preis in CHF</b>
Teigwaren mit Rindsbolognese und geriebenem Hartkäse	17.00
Dreierlei Ravioli (Kürbis, Steinpilz, Lachs)	
- Pesto	21.00
- Salbeibutter	19.00
Toast-Canapés mit Mailänder Salami, Baumnuss und Trauben	7.00
Glacékarte im Restaurant	

## 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
Butter Rösti, mit 1 Spiegelei	9.00
Butter Rösti, mit 2 Spiegeleiern	13.00
Gschwellti mit Käse, mit 3 Sorten Käse	17.00
Teigwaren 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
	Karaffe Badener Wasser	50 cl 1.50
<b>Süssgetränke</b>	Diverse in der Glasflasche	33 cl 4.20
	Diverse PET	50 cl 4.80
	Schweppes, 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>	Falkenbräu Baden/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 Ab-rütteln 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 Kelte-rung sind wichtig für den Charakter dieses fein-fruchtigen Weissweines. Wir empfehlen ihn zum Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch.

75 cl 39.00

#### Chardonnay

Chardonnay ist eine klassische alte Trauben-sorte, 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

		Preis in CHF
<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

	Preis in CHF
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

