



Essen und Wohlfühlen im Kehl

Liebe Gäste

Das Kehl als Wohn- und Lebensort für ältere Menschen aus der Region ist auch ein idealer Treffpunkt für ein Familienfest, ein festliches Bankett oder für einen Apéro.

Unser Gastronomie-Team trägt gerne zum Gelingen Ihres Festes bei. Für uns ist es selbstverständlich,
Sie nach Mass zu verwöhnen, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Die Karte beinhaltet einige klassische Menuvorschläge. Wir sind jedoch auch gerne bereit, auf Ihre persönlichen Wünsche einzugehen.

Unsere Räume können auch für Sitzungen, Generalversammlungen, Schulungen gemietet werden. Verlangen Sie unsere Preisliste.

Wir freuen uns, Sie im Kehl verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeberin
Monique Mudry

Leiterin des Restaurants
Leiterin der internen und externen Veranstaltungen

Direkte Telefonnummer: 056 200 28 76
monique.mudry@daskehl.ch

Unser Menu-Vorschläge ab 10 Personen

Menü 1

Bunter gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen

◆◆◆

Pouletgeschnetztes „Casimir“
mit Früchten garniert

◆◆◆

Gebrannte Crème Grossmutter's Art

CHF 38.00

Menü 2

Eisbergsalat mit Tomaten-Basilikumvinaigrette
und knusprigem Speck

◆◆◆

Schweinsrahmschnitzel
Tagliatelle
Saisongemüse

◆◆◆

Panna Cotta auf Kumquatkompott

CHF 46.00

Menü 3

Zitrusfrüchtesalat mit Hüttenkäse
und Sesamhonig

◆◆◆

Zürcher Geschnetztes
Rösti
Saisongemüse

◆◆◆

Schwarzwälder Kirsch-Türmchen mit Kirschensauce

CHF 56.00

Menü 4

Bunter Blattsalat mit Orangenfilet
und Orangen-Walnussvinaigrette

◆◆◆

Grünerbsensuppe mit Rauchlachsstreifen

◆◆◆

Mit Honig und Thymian marinierte Maispouardenbrust,
Datteln und schwarzen Oliven
Haselnusskartoffeln

◆◆◆

Prosecco-Holundersuppe mit Limonen-Joghurtmousse

CHF 56.00

Menü 5

Mini Lachsterrine mit Senfkörner-Dillsauce

◆◆◆

Zucchetti Suppe mit Rahm-Safranklösschen

◆◆◆

Lammrücken mit einer Kräuter-, Pinien-, Pistazienkruste
auf Kartoffelgratin
Saisongemüse

◆◆◆

Griessflammerie mit Orangen-Ingwer-Kompott

CHF 65.00

Menü 6

Rucolasalat mit Pecorino und gebratenen Feigen

◆◆◆

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Gewürztraminer Sauce

◆◆◆

Schweinefilets-Medaillons mit Peperoni-Butter überbacken
auf Safran Risotto
Glasiertes Minigemüse

◆◆◆

Mohnsoufflee mit Cassisbirnen

CHF 74.00

Menü 7

Kartoffelsuppe mit einem Melonenrohschinkenspiess

◆◆◆

Zanderfilet auf Gemüsestreifenbett mit Kresse Sauce

◆◆◆

In Rotwein geschmorte Rinderbacken
Rosenkohl-Kartoffelpüree
Glasiertes Minigemüse

◆◆◆

Carpaccio von Ananas mit Kokosnusseis und Karamellsauce

CHF 63.00

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.00
Brunnenkressesuppe	7.00
Zucchetti Suppe mit Rahm-Safranklösschen	7.00
Grünerbsensuppe mit Rauchlachsstreifen	8.50
Kartoffelsuppe mit Melonenrohschinkenspiess	8.50

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Eisbergsalat mit Tomaten-Basilikumvinaigrette und knusprigem Speck	9.50
Rucolasalat mit Pecorino und gebratenen Feigen	10.50

Hauptgerichte

Fleisch

Bauernschinken mit Kartoffelsalat	19.50
Mit Honig und Thymian marinierte Maispoulardenbrust, Datteln und schwarzen Oliven, Haselnusskartoffeln	26.00
Lammrücken mit einer Kräuter-, Pinien-, Pistazienkruste	37.00
Schweinefilets-Medaillons mit Peperoni-Butter überbacken	38.00
Zürcher Geschnetzeltes	40.00
Kalbschnitzel mit Champignonrahmsauce	42.00
In Rotwein geschmorte Rinderbacken mit Rosenkohl-Kartoffelpüree	37.50
Rindfiletmedaillons mit Eierschwämmchen-Sauce	48.00

Fische

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartarsauce	25.00
Mini Lachsterrine mit Senfkörner-Dillsauce	28.00
Zanderfilet auf Gemüsestreifenbett mit Kresse Sauce	32.50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Gewürztraminer Sauce	33.00

Kalte Teller

Melone mit Rohschinken (Saison)	22.00
Kalter Teller (Aufschnitt, Salami) Brot, Butter	18.00
Z'Vieri Teller (Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz)	24.50

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel auf Tofu Scheibe mit Tomatenbutter und Käsespalten	19.00
Gebackene Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und Salbeibutter	19.00
Grünkernklösse auf Okra-Tomatengemüse mit Sauerrahmsauce	19.00
Auberginencurry mit Joghurt, mit Früchtegarniert	19.00
Mascarponerisotto mit Pilzen und Thymian	19.00

Unsere Beilagen

Nudeln, Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Trockenreis, Polenta, Risotto	
Gemüse je nach Saison	

Desserts

Gebrannte Crème Grossmutter Art	9.50
Caramelköppli mit Rahm	8.50
Prosecco-Holundersuppe mit Limonen-Joghurtmousse	10.50
Griessflammerie mit Orangen-Ingwer-Kompott	10.50
Mohnsoufflee mit Cassisbirnen	11.50
Carpaccio von Ananas mit Kokosnusseis und Karamellsauce	11.50

Torten und Kuchen können gemäss Ihrer Wahl bestellt werden.

Käseauswahl nach Absprache

Getränke und Weine

Fragen Sie nach unsere Getränke- und Weinkarte. Als Weinsommelier empfiehlt Monique Mudry Ihnen gerne den passenden Tropfen für Ihren Anlass.

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche.

Gut zu wissen!

Menu-Bestellung

Ihre definitive Menübestellung sollte spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass bei uns sein. 48 Stunden vor dem Anlass müssen wir die verbindliche Anzahl der Personen kennen.

Raumangebote

Galerie des Restaurants	40 Personen
Restaurant	150 Personen
Mehrzweckraum	50 Personen
Foyer für Apéro	100 Personen

Verschiedene Möblierungs-Varianten möglich.

Für den Mehrzweckraum erheben wir eine Miete. Fragen Sie uns nach den Konditionen.

Dekoration

Ein einfacher Tischschmuck (Kerzen) ist im Menüpreis inbegriffen. Gerne organisieren wir eine individuelle Tischdekoration, die wir nach Aufwand zusätzlich in Rechnung stellen.

Rauchen

Das Kehl ist eine rauchfreie Institution.

Rechnungsstellung

Die Grundlage der Rechnungsstellung ist die 48 Stunden vor dem Anlasse gemeldeten Anzahl der Gäste. Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist innert 30 Tagen zahlbar.

Baden, im Januar 2018 - Änderungen vorbehalten