



# Menuvorschläge

## Best Western Hotel Du Parc Baden



## Inhaltsverzeichnis

Übersicht, Philosophie	Seite	3 - 5
Apéro - Zusammengestellte Apéros	Seite	6
Apéro - kalte Häppli	Seite	7
Apéro - warme Häppli	Seite	8
Menuvorschlage - Saisonale Menus	Seite	9 - 10
Menuvorschlage - Zusammengestellte Menus	Seite	11 - 15
Menuvorschlage - Festliche Menus	Seite	16 - 17
Weitere Vorspeisen und Salate	Seite	18
Weitere Hauptgange	Seite	19
Weitere Desserts	Seite	20
Weinkarte	Seite	21



**Tagen im Best Western Hotel Du Parc heisst, sich auf eine perfekte Organisation verlassen zu können.**

Dank unserer idealen Lage und mit unseren attraktiven Konferenzräumen sind wir ein erstklassiger Standort für Seminare, Tagungen und Bankette.

Die sechs variabel gestalteten Tagungsräume für Gruppen bis 120 Personen sowie ein grosszügiges Foyer für Ausstellungen und Apéros bieten Gewähr für erfolgreiche Tagungen und Seminare abseits von Hektik und Stress.

Individuelle und kreativ angerichtete Kaffeepausen sowie leichte Lunches und ausgesuchte Dinners runden Ihren Anlass bei uns perfekt ab.



**Wohnen im Best Western Hotel Du Parc heisst,  
sich in jeder Beziehung verwöhnen zu lassen.**

Unser Hotel befindet sich an ruhiger und doch zentraler Lage direkt neben dem Kurpark und dem Theater. Der Bahnhof und das malerische Zentrum der beliebten Kleinstadt Baden sind zu Fuss in nur fünf Minuten erreichbar.

Unsere 106 Einzel- und Doppelzimmer sind entweder in klassisch-komfortablem oder modern-gestyltem Design und bieten jegliche zeitgemässe Infrastruktur.

Die unzähligen Attraktionen von A wie Abtanzen in angesagten Clubs bis Z wie Zocken im Grand Casino Baden sind verlockend.



**Gast sein im Best Western Hotel Du Parc heisst,  
sich immer wieder aufs Neue überraschen lassen.**

Die Elemente sind die Basis allen Lebens und geben unserem Restaurant Name und Inspiration. Geschmackvolles Design in Verbindung mit raffinierter Kochkunst und höchster Gastfreundschaft stehen dabei im Vordergrund.

Wir laden ein zum Verweilen und Geniessen oder um einfach die Seele baumeln zu lassen.

Unsere Küche bezeichnen wir als ehrliche, gradlinig oder eben: elementar. Immer mit saisongerechten, frischen Zutaten und inspirierter Zubereitung. Lassen Sie sich von der optischen und geschmackvollen Harmonie der Speisen verführen.



# Apérovorschläge

## Zusammengestellte Apéros

### **Du Parc** 16

Je ein Stück      Quiche Lorraine-, Käsekuchen-, Gemüse-Ecke  
Schinkengipfeli  
Kalbsbutterbällchen  
Poulet Mignon Spiess verschieden gewürzt

Dazu servieren wir: Curry Mayonnaise und würzige Tomatensalsa

### **Asia Apéro** 19

Je zwei Stück      gebackene Krevette im Kokosmantel  
Gemüse-Frühlingsrolle  
Samosa

Je ein Stück      Lachswürfel-Spiess  
Seafoodblüte im Brickblatt  
Asiatischer Glasnudelsalat im Löffel

Dazu servieren wir: Wasabi-Mayonnaise, Sweet Chili Sauce  
und eingelegter Ingwer

### **Tapas Apéro** 18

Chorizo in Rotwein  
Serrano Schinken  
Manchego Möckli  
Tortilla mit Kartoffeln und Erbsen  
Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt  
Schwarze Oliven mariniert  
Speck-Pflaumen



## Apérovorschläge

Die Preise verstehen sich pro Stück wenn nicht anders vermerkt.  
Mindestanzahl pro Sorte sind 15 Stück.

### Hilfslinie für Berechnung:

Für einen Aperitif von 30 Minuten benötigen Sie ungefähr	3 - 4 Stück
Für einen Aperitif von 60 Minuten benötigen Sie ungefähr	6 - 7 Stück

## Kalte Häppli

Chips und Cashew Nuts	Pers.	2
Gefüllte Oliven	Pers.	2
Mini Croissant mit Rauchlachs und Meerrettichschaum gefüllt		4
Partybrötli gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Brie-Käse		3.5
Partybrötli gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, Roastbeef		4.5
Klassische Apéro Canapés gemischt Lachs, Schinken, Salami	4 Stk.	10
Wrap mit Rauchlachs-Cantadou gefüllt		3
Mozzarella-Cherrytomaten Spiess		2.5
Blätterteig Pastetli gefüllt mit:		
Kräuterfrischkäse		2
Gemüse-Mascarpone Tatar mit Schnittlauch		2.5
Rauchlachstatar		4



## Apérovorschläge

Baguettes mit Roastbeef belegt		4.5
Geräucherte Forelle auf Pumpernickel mit Meerrettichschaum		3
Im Löffel serviert:		
gebratene Riesenkrevette auf asiatischem Nudelsalat		5
Rindssteak-Tatar mit Kräcker		4
marinierte Cocktailkrevetten auf Tomatengelee mit Tasmanpfeffer		4
Sashimi von Thunfisch auf Guacamole im Rosmarintartelette		4
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dipps	pro 150g	12
Karotten, Gurken, Sellerie, Peperoni		
Parmesan Möckli	pro 100g	12
Blätterteigstangen mit Pesto, Käse, Sesam	pro Stk.	1
Portion Guacamole mit Nachos		3.5

## Warme Häppli

Feines Süppchen in der Espresso-Tasse	3.5
Kalbsbutterbällchen	2
Quiche Ecken von Lorraine, Käse, Spinat	2
Poulet Mignon Spiess	3
Apéro Schinkengipfeli	3.2
Speck-Pflaumen	1.5
Panierte Krevetten im Kokosmantel	3
Gemüse Frühlingsrolle und Samosa	1



## Saisonale Menüs

### **Menu A** 51

Hauspastete mit Cumberlandsauce  
und Waldorfsalat 13

\* \* \*

Mägenwiler Pouletbrust an Limettensauce  
serviert mit Wildreismix  
und Brokkoli mit Mandeln 29

\* \* \*

Joghurtcrème mit Passionsfrüchten 9

### **Menu B** 76

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust  
an Balsamico Sherryessig-Dressing 16

\* \* \*

Kressesuppe mit Flusskrebs-Schwänzen 10

\* \* \*

Kalbs-Saltimbocca an Merlotjus  
dazu überbackene Griessgnocchi  
und eine Kräutertomate 39

\* \* \*

Erfrischendes Mangosorbet  
auf Kiwisalat mit Blätterteigflûte 9



## Saisonale Menüs von Januar bis März

<b>Menu C</b>	<b>77</b>
Sämige Lauchsuppe * * *	9
Goldbrassenfilet unter einer Dörrotomatenkruste an Noilly Pratsauce auf Wirsing serviert mit Olivenreis * * *	21
Rindshuftfilet sanft im Ofen gebraten an Estragon-Senfsauce dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse * * *	35
Winterlicher Eistollen mit Hagebuttensauce und kleinem Fasnachtsküchlein	12



# Menus

## Menu 1 48

Knackige Blattsalatkombination  
mit Hausdressing und gerösteten Kernen 10  
\* \* \*

Saftiger Schweinshalsbraten mit Dörrfrüchten gespickt  
serviert mit Kartoffelstock  
und farbenfrohem Saisongemüse 30  
\* \* \*

Hausgemachte gebrannte Crème mit Schlagrahmrosette,  
Meringue und Karamellzucker 8

## Menu 2 43

Gemischter Salat mit gehacktem Ei 11  
\* \* \*

Rindsgeschnetzeltes „Stroganow“  
an rassisger Peperoni-Paprikasauce mit Gurken und Champignons  
serviert mit gebratenen Eierspätzli 24  
\* \* \*

Frischer Fruchtsalat in der Schale serviert  
mit hausgemachten Sablés 8

## Menu 3 44

Lauch-Kartoffelsuppe  
mit knusprigen Brotwürfeln 9  
\* \* \*

Schweizer Pouletbrust-Streifen  
an gelber Thai-Currysauce  
im Gemüsereisring serviert 26  
\* \* \*

Haselnussparfait mit Kirsch und Schlagrahm 9



# Menus

## Menu 4

53

Hauspastete mit Preiselbeer-Chutney  
und Waldorfsalat mit Baumnuss

\* \* \*

13

Schweinssteak an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butternudel-Rolle  
und glasierten Karotten

\* \* \*

31

Bisquitroulade mit Waldbeerfüllung  
und Pistazienglace

9

## Menu 5

69

Eisbergsalat an Caesar-Dressing  
mit Speck, Parmesanflocken und Knoblauch-Croûtons

\* \* \*

16

Tomatensuppe mit Rahmhaube

\* \* \*

9

Am Stück gebratenes Schweinskarree  
an Chorizosauce  
serviert mit Paellareis  
und saisonalem Gemüse

\* \* \*

34

Grandmarnierparfait mit Orangenfilets  
dazu Blätterteigflûte

10



# Menus

## Menu 6

73

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Champignons  
und gerösteten Kernen

\* \* \*

11

Cremige Hühner-Blumenkohlsuppe mit Estragon

\* \* \*

9

Kalbs-Rib-Eye ganz im Ofen gebraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelgratin  
und saisonalem Gemüse

\* \* \*

42

Hausgemachtes Brownie  
mit Vanilleglace

11

## Menu 7

79

Brokkolisuppe mit Rahmhaube und Haselnüssen

\* \* \*

9

Dorade Royal Filet mit knuspriger Kräuterkruste  
serviert auf Cherrytomaten-Spinatgemüse

\* \* \*

21

Barberie Entenbrust an Bisquit-Cognacsauce  
dazu Butternudeln  
und Gemüseallerlei

\* \* \*

39

Hausgemachtes Tiramisù

10



# Menus

## Menu 8 73

Antipasti Teller  
mit Coppa, Rohschinken und Parmesanmöckli,  
Cherrytomaten-Mozzarellasalat im Gläsli  
und Artischockenherzen mit Zitronenmarinade auf Ruccolasalat 14  
\* \* \*

Bouillon „mille fanti“ mit Käseschnittchen 9  
\* \* \*

Kalbs-Piccata  
an Marsalasaucce  
serviert mit Safranrisotto  
und gebratenen Kräuter-Zucchini 39  
\* \* \*

Panna Cotta  
mit Himbeersauce 11

## Menu 9 83

Geräuchertes Forellenfilet „Timble“ im Blattsalatnest  
an Balsamico-Dressing 16  
\* \* \*

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli 9  
\* \* \*

Roastbeef ganz im Ofen rosa gebraten  
mit Sauce Béarnaise  
dazu kleine Bratkaroffeln mit Rosmarin  
und Ratatouille-Gemüse 44  
\* \* \*

Früchte Fächer  
mit dreierlei Sorbets serviert 14



# Menus

## Menu 10 74

Gemüse-Ricotta Tortelloni  
an Tomatensauce 13

\* \* \*

Aargauer Rüeblisuppe 9

\* \* \*

Schweinsfilet ganz im Ofen gebraten  
an feiner Calvadossauce mit Apfelstücken  
serviert mit Wildreismix  
und Marktgemüse 40

\* \* \*

Weisses und braunes Schokoladenmousse 12

## Menu 11 75

Geräuchertes Felchenfilet  
auf lauwarmem Basilikum-Kartoffelsalat mit Tomatenecken 15

\* \* \*

Kressesuppe mit Riesenkrevetten-Ragout 11

\* \* \*

Rindsschmorbraten an feiner Rotwein-Schmorbratensauce  
serviert mit Kartoffelstock  
und farbenfroher Komposition von feinen Gemüsen 39

\* \* \*

Stracciatella-Parfait mit Kompottbirne  
auf Schokoladensauce und Schlagrahm 10



## Festliche Menus

### Menu Du Parc

Lachsmousse im geräucherten Heilbuttmantel serviert auf Gemüsesalat * * *	114 16 9
Kraftbrühe „Royal“ * * *	
Gebratene Riesenkrevette an Limonensauce mit Karotten-Thymian Wildreis * * *	19
Rindsfilet am Stück gebraten an feiner Barolo-Balsamicosauce serviert mit gratinierten Griessgnocchi und Gemüsebukett * * *	54
Braunes Schokoladenmousse mit Blätterteigschwan auf Saucenspiegel	14

### Menu Elements

Gemüsetatar mit Mascarpone und Schnittlauch mit gebratenen Riesenkrevetten * * *	107 18 9
Geflügel-Blumenkohlsuppe mit Estragon * * *	
Gebratenes Forellenfilet Zuger Art serviert mit Trockenreis * * *	19
Glasiertes Kalbsteak am Stück gebraten mit Thymianjus dazu Kartoffelkroketten und saisonales Marktgemüse * * *	48
Crème brûlée serviert mit frischen Früchten auf kalter Orangen-Champagnersabayon (in der Beerensaison mit frischen Beeren)	13



## Festliche Menus

### Menu Baden

97

Kleiner Aspik von Kalbfleisch-Milken und Krevetten  
dazu Meerrettich-Kräckers mit feinem Bohnensalat  
\* \* \*

21

Lachssteak im Algenblatt  
an Zitronengras-Sauce mit einem Hauch Curry und Kokosluft  
dazu Gemüse-Basmatireis  
\* \* \*

19

Lammrack langsam im Ofen rosa gebraten  
serviert mit Kartoffelstrudel  
und Brokkoliröschen  
\* \* \*

43

Dessert Trilogie aus der Du Parc Küche

14

### Menu Limmat

91

Gebratenes Seabassfilet auf Zitronensauce  
\* \* \*

23

Ratsherrenschmaus

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
dazu Krokette  
und Saisongemüse Auswahl

und

Kalbsfilet an Morchelsauce  
dazu feine Nüdelrolle  
und Saisongemüse Auswahl  
\* \* \*

56

Ananas-Carpaccio im Caipirinhasirup  
mit Zitronensorbet und Blätterteigflûte

12



# Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

## Kalte Vorspeisen und Salate

Gemüse Mascarpone Tatar mit gebratenen Riesenkrevetten an Tomaten-Vinaigrette	19
Kurtali's feiner Rauchlachs serviert mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	19
Rauchforellenfilet auf lauwarmen Basilikum-Kartoffelsalat mit Tomatenecken	18
Krevetten Cocktail mit Birnenwürfeln in Williams mariniert dazu Toast und Butter	16
Gemischter Salat	10.5
Nüsslisalat (nur in Winter) mit gehacktem Ei	14
mit knusprigem Speck	16
mit gebratenen Pilzen	16

## Warme Vorspeisen

Engelshaar Nüdeli mit Bärenkrebs an Safransauce	21
Quarkravioli mit Ruccola, Austernpilzen und Parmesan	16
Seeteufel-Piccata auf Meeresfrüchte Risotto	26
Tomatensuppe mit Gin	11
Fragen Sie nach den saisonalen Suppen	



# Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

## Hauptgänge

Lammrack unter Peterlikruste serviert auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln	42
Schweinssteak mit Kräuterbutter serviert mit Kartoffelgratin und buntem Ofen-Peperoni-Gemüse	29
Ganze Kalbshaxe im Ofen glasiert an seinem Jus serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	39
Kalbstreifen nach Zürcherart serviert mit hausgemachte Butternudeln und Bohnenbündeli	38
mit Rösti	40
Chateaubriand aus dem Herzstück geschnitten mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und reichhaltige Gemüse garnitur	61
Kalbssteak an Morchelsauce mit Cognac parfümiert serviert mit hausgemachte Butternudeln und Gemüsebukett	54
Rindsfilet Würfel „Stroganow“ serviert mit Spätzli und Gemüseallerlei	44



# Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

## Für unsere vegetarischen Gäste

Marktgemüse an würziger Currysauce im Gemüsereisring serviert	26
Hausgemachte Nudeln mit Auberginen, Strauchtomaten und Pilzen mit Thymian	26
Zürcher Geschnetzeltes mit gebackenem Tofu serviert mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	30
Oder wählen Sie von unserem aktuellen Angebot	

## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Früchte Garnitur	11
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	11 12.5
Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	12
Crema Catalana mit Marsalashaum und frischen Früchten	15
Sélection „Maître Franz Bürgi“ feine Auswahl von unserem Badener Käse Fachmann	16