



Paradies



Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58



Paradies

WILLKOMMEN IM PARADIES

Das Restaurant Paradies will Sie bei Ihrem Besuch mit einem schönen Erlebnis verwöhnen.

Qualität trifft Genuss: Frische Zutaten, sorgfältig zubereitet, sorgen für ein gutbürgerliches, ehrliches kulinarisches Erlebnis.

Im begehbaren Weinkeller schlummert eine Schatztruhe von über 100 sorgfältig von Corti ausgewählten Weinen – garantiert ist da ein besonderer Tropfen dabei, der perfekt zu Ihren Gerichten und Ihrem Geschmack passt.

Das farbliche geprägte Ambiente lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und zusammen unvergessliche Genussmomente zu erleben.

Die beiden Säle eignen sich für Hochzeiten, Firmenjubiläen aber auch für ein Treffen unter Freunden jeglicher Art – comme il faut!

Wir wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Paradies.
Ihr Paradies-Team

Das Restaurant Paradies

Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58



Paradies



Ab Donnerstag 8.10.26

HERBST – WILDZEIT IM PARADIES

Vorspeisen

Herbstliche Kürbissuppe geröstete Kürbiskerne **13.50**
und Kürbiskernöl

Hausgemachte Kürbisravioli mit Kürbissauce **21.50**

Unsere Kürbisravioli mit Entenbrust **28.50**

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Steinpilzen **26.50**
und Himbeer-Balsamico

Sämiger Kürbisrisotto mit Wildcrevetten, Rucola
und Cherrytomaten

Vorspeise **19.50**

Hauptgang **36.00**

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58



Paradies

HERBST – WILDZEIT IM PARADIES

Hauptgänge

Chäs-Spätzli «Alphütte» mit Lauch und Alpkäse **25.50**

Hausgemachte Vollkorn-Semmelknödel mit **26.50**
Steinpilzen, Kümmel und Süsskraut

Butterzartes Rehgeschnetzeltes Tagliatelle, **43.50**
Cherrytomaten, Steinpilze und Preiselbeersauce

Rassiges Wildschweingulasch Speck, Silber- **38.00**
zwiebeln, Croutons, Rotkraut, Kürbis, Maroni
und Spätzli

Saftiges Rehschnitzel Silberzwiebeln, Speck, **48.00**
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birne und Spätzle

Mit Tannenzweig flambierter Rehrücken
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birne, Kürbis, Spätzle
und Rösti-Kroketten dazu Wildrahmsauce

ab 2 Pers. p.P. 68.00

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58



Paradies

HERBST – WILDZEIT IM PARADIES

Desserts

Herbstklassiker: Vermicelles! mit Kirsch, Rahm und Meringue **13.50**

Coup Nesselrode mit Kirsch, Vanilleglace und Meringue **15.00**

Unsere Weinempfehlung



Quatuor 2022

Domaine du Montet, Bex VD

Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Syrah

Beste Bordeaux-Struktur aus dem Waadtland!

10 cl **11.00**

75 cl **85.00**

**In unserem begehbaren Weinkeller finden Sie
100 weitere Wein-Perlen!**

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58

SPEISEKARTE

Salate

Blattsalat im Schüsseli mit Croûtons	12.50
Knackiger Mischsalat mit Randenstreifen	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen	18.50
Marktfrische Tomaten mit Burrata	18.50

Suppen

Badener Fischsuppe	21.00
Sämige Tomatenmark-Suppe mit Knoblauchchips	13.50

Vorspeisen

Paradiesisches Chnolibrot	12.50
Schwiizer Zander-Ceviche	18.50
Wildfang-Rauchlachs mit Meerrettich, Toast und Butter	28.50
Rinds-Tatar von «Hakki gehackt» und garniert, Toast, Butter	28.50
...als Hauptgang	38.50

CHATEAUBRIAND PARADIES

Das Paradies Highlight!

Châteaubriand am Tisch flambiert,
Gemüseplatte und Pommes-Frites,
2 Services (ab 2 Personen)

p.P 78.00



SPEISEKARTE

Hauptgänge	Badener Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	45.50
	Kalbsleberli auf Kräuterjus mit Rösti	42.00
	Knuspriges Cordon-Bleu mit Emmentaler, garniert	38.50
	...vom Kalb	48.50
	...oder darf's ein Gorgon-Bleu (mit Gorgonzola!) sein?	gleiche Preise
	Rindsfilet 200g vom Grill mit Sauce Bernaise	58.00
	Châteaubriand am Tisch flambiert, Gemüseplatte und Pommes Frites, 2 Services (ab 2 Personen)	p.P 78.00

Fisch	Wolfsbarsch grilliert auf Safranrisotto	39.00
	Knusprige Eglifilet im Bierteig gebacken	44.00

Vegi	Rassige Auberginen-Piccata mit Safranrisotto	32.00
	Malakoff's – Fonduekugeln mit Salatgarnitur	32.00
	Kichererbsen orientalisch mit Curry-Sauce in Reisring	28.50

Weitere (Vegi-)Angebote finden Sie auf der Saisonkarte

Die Hauptgänge werden mit Gemüse garnitur serviert

Die Beilagen können changiert werden:

Rösti, Nüdeli, Risotto, Pommes-Frites

Verlangen Sie unsere Dessertkarte!

Unsere Sommeröffnungszeiten:

Montag bis Samstag 11 - 23h

GETRÄNKEKARTE

Aperitiv 4cl	Cynar	16,5%		8.50
	Martini Bianco	15%		8.50
	Averna	32%		8.50
	Campari	23%		8.50
	Ramazzotti	30%		8.50
	Martini Rosso			8.50
	Fernet Branca	40%		8.50
	Fernet Menta	28%		8.50
	Cüpli (Prosecco)		1 dl	10.00
	Cüpli (Prosecco) alkoholfrei		1 dl	9.00
	Aperol spritz			12.50
	Aperol spritz alkoholfrei			11.50
	Hugo			12.50
	Hugo alkoholfrei			11.50
	Haus Aperero			12.50
	Campari Orange			11.50
	Gespritzter Weisswein			9.50
	Cherry	15,5%		8.5
Spirituosen 4cl	Whisky – Ballantines	40%		10.00
	Whisky – Jack Daniels	40%		11.00
	Whisky – Chivas Regal	40%		13.00
	Gin – Bombay	40%		12.00
	Gin – Gordons	37,5%		10.00
	Wodka – Absolut	40%		10.00
	Gin Tonik			14.50
	Negroni			15.00

GETRÄNKEKARTE

Liköre 4cl

Amaretto	28%	9.50
Lucano	28%	9.50
Montenegro	23%	9.50
Jägermeister	35%	9.50
Amaro del Capo	35%	9.50
Limoncello	25%	8.50
Havana Club	40%	10.00
Bacardi	37.5%	10.00
Sambuca	42%	10.50
Vecchia Romagna	38%	10.00
Cognac Rémy Martin	40%	10.00
Calvados	40%	9.50
Williams	43%	9.50
Grand Marnier	40%	9.50
Vielle Prunne	40%	9.50
Bailey`s	18%	9.50

Warme Getränke

Kaffee crème		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		7.00
Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		7.00
Diverse Teesorten (MARKE?)		4.90
Milch	3dl	4.00
Corretto Grappa		7.50

GETRÄNKEKARTE

Mineralwasser	San Pellegrino mit und ohne CO ²	5dl	6.50
	San Pellegrino mit und ohne CO ²	1L	11.00
	Coca Cola oder Coca Cola Zero	33cl	5.50
	Apfelsaft obi	33cl	5.50
	Sprite	33cl	5.50
	Fanta	33cl	5.50
	Apfelschorle	33cl	5.50
	Rivella Rot oder Blau	33cl	5.50
	Kinley Biter Lemon Tonic Water	20cl	6.00
	San Pellegrino Bitter	20cl	6.00
	Crodino	20cl	6.00
	Granini Tomaten- oder Orangensaft	20cl	6.00

Offen	Kalte Milch	30cl	4.50
	Kalte Milch	50dl	5.50



Paradies

MENU | ENGLISH



Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58



Paradies

WELCOME TO PARADIES

At Restaurant Paradies, we are delighted to offer you a truly memorable dining experience.

Where quality meets enjoyment: fresh ingredients and carefully prepared dishes come together to create honest, traditional Swiss-style cuisine.

Our walk-in wine cellar features a treasure trove of more than 100 wines, carefully selected by Corti. You are sure to discover the perfect bottle to complement both your meal and your personal taste.

The warm and elegant atmosphere invites you to leave everyday life behind and share unforgettable moments of enjoyment.

Our two dining rooms are ideal for weddings, corporate celebrations, or gatherings with friends of any kind – just as it should be.

We wish you a pleasant stay at Paradies.

Your Paradies Team

MENU

Salads

Green leaf salad with croutons	12.50
Mixed salad with beetroot strips	14.50
Lamb's lettuce with bacon and mushrooms	18.50
Market-fresh tomatoes with burrata	18.50

Soups

Baden-style fish soup	21.00
Creamy tomato soup with garlic chips	13.50

Appetizer

Paradies garlic bread	12.50
Swiss pike-perch ceviche	18.50
Wild-caught smoked salmon with horseradish, toast, and butter	28.50
Freshly hand-chopped beef tartare served with toast and butter	28.50
...as a main course	38.50

CHATEAUBRIAND PARADIES

The Paradies Signature Dish

Châteaubriand flambéed at your table, served with a vegetable platter and French fries, presented in two courses (for a minimum of 2 guests)

78.00 per person



MENU

Main Courses	Baden-style sliced veal with rösti	45.50
	Veal liver strips in herb jus with rösti	42.00
	Crispy cordon bleu with Emmental cheese and garnish	38.50
	...Veal cordon bleu	48.50
	...Or try our "Gorgon Bleu" with Gorgonzola cheese	same price
	200g grilled beef tenderloin with Béarnaise sauce	58.00
	Châteaubriand flambéed at the table, served with vegetables and French fries, in two courses (for a minimum of 2 guests)	per person 78.00

Fish	Grilled sea bass on saffron risotto	39.00
	Crispy perch fillets in beer batter	44.00

Vegetarian	Spicy eggplant piccata with saffron risotto	32.00
	Traditional Malakoff cheese fritters with salad garnish	32.00
	Oriental-style chickpeas in curry sauce served with rice	28.50

Additional vegetarian options are available on our seasonal menu.

Main courses are served with a vegetable side dish.

The side dishes can be changed.

Rösti, Nüdeli, Risotto, French fries

Ask for our dessert menu!

Summer opening hours:

Monday to Saturday: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Sunday: 11:00 a.m. – 2:30 p.m.



Paradies



Obere Gasse 2 | Mittlere Gasse 3 | 5400 Baden
+41 56 221 50 58

PARADIESISCHE OFFENWEINE

dl 0.75

Schaumweine

Crémant du Paradis - Meth. Champ./Blanc de Merlot
Domaine du Paradis, Satigny GE

13.50 79.00

Prosecco Extra-dry
Cantina Sacchetto, Veneto

11.00 64.00

Weissweine

Blanc du Paradis - Chasselas, Chardonnay, Pinot blanc
unser weisser Passe-Partout, Domaine du Paradis, Satigny GE

7.50 59.00

Schneisiger Riesling Sylvaner - blumig, kräftig, frisch
Stef Minder, Vinifikation Adrian Hartmann, Demeter

8.50 59.00

GrauWeiss - Grauburgunder/Weissburgunder
Jürg Marugg, Fläsch GR

10.00 65.00

Rosé

PUR Grenache rosé - Finesse, Länge, Frische
Domaine du Paradis, Satigny GE

9.00 59.00

Rotweine

Rouge du Paradis - Syrah, Gamaret, Gamay
unser roter Passe-Partout, Domaine du Paradis, Satigny

8.00 59.00

PiNo1 - im grossen Holzfass gereift
Weingut Goldwand, Ennetbaden

9.00 62.00

Cortipasso - der schönste Schweizer Ripasso, CS/CF
Domaine du Montet, Bex VD

9.50 65.00

Côte Rousse – die top Cuvée aus Merlot, CS/CF/Syrah
Domaine du Montet, Bex VD

14.50 85.00

CONNAISSEUR-ECKE

Weiss

Aligoté – burgundische Mineralität aus Genf! **59.00**

Domaine du Paradis, Satigny GE

Ovaille premier grand cru – der Chasselas Kult-Wein aus Yvorne **69.00**

Charles Rolaz, Terres des vins Hammel SA, passt zu Malakoff!

Sassi Grossi Bianco - Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon blanc **79.00**

Gialdi Vini, Mendrisio TI – perfekter Vorspeise-Begleiter und Edelapéro

Rot

PUR Cabernet Sauvignon – sortenreine Barrique-Selektion **69.00**

Domaine du Paradis, Satigny GE – wunderbarer Essensbegleiter!

Sassi Grossi – Merlot Riserva, Tessiner Crème-de-la-crème **95.00**

Gialdi Vini, Mendrisio TI – ein Weinerlebnis der Sonderklasse!

Deus – Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cornalin **95.00**

Amédée Mathier, Mathier et fils, Salgech VS

**In unserem begehbaren Weinkeller finden Sie
100 weitere Wein-Perlen!**