



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

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



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

GETRÄNKE

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

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!**