

ARCADE

OASE DER GEMÜTLICHKEIT

Restaurant Arcade

Zejnepe und Alois Winiger
Bahnhofplatz 1
5400 Baden
Tel. 056 222 56 08
info@restaurant-arcade.ch
www.restaurant-arcade.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 9.00–23.00 Uhr
Sonntag: 10.00–21.00 Uhr
Samstag: Ruhetag

Fleischdeklaration

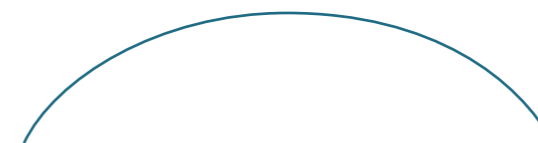
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz und Argentinien
Pouletfleisch*	Schweiz und Argentinien
Wurstware	Schweiz und Italien

*Poulet kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Keine Alkoholabgabe an Jugendliche unter 16 Jahren.

Alle Preise inkl. MwSt.

Top Angebot



Kalte Gerichte



Da haben wir den Salat

40 Bunt gemischter Salat	9.50
41 Grüner Saisonsalat	8.50
42 Tomatensalat mit Zwiebeln	11.—
43 Salat Tricolore Tomaten, Mozzarella und Basilikum	16.—
64 Salat Mimosa Nüsslisalat mit gehacktem Ei	10.50

Gluschtige, kalte Tellergerichte

55 Salatteller, garniert mit Ei und Spargelspitzen	18.50
56 Bierfuhrmannsalat Cervelat-/Käsesalat mit «gluschtigen» Salaten garniert	18.50
46 Cervelatsalat einfach	12.—
47 Cervelat-/Käsesalat einfach	13.—
48 Thonsalat garniert mit frischen Salaten, rassig gewürzt	19.50
53 Chef-Salat mit Pouletstreifen, Schinkenwürfeli und Käse an einer sämigen Sauce	18.50
54 Griechischer Salat mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kopfsalat, Oliven und Feta-Käse	19.—
51 Geräucherter Buurespeck mit Gurken und Zwiebeln	19.—
52 Bündnerteller Grischuna mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Käse garniert	27.—

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Salatsaucen, French oder Italian.

Snacks/Suppen

unsere Snacks für zwischendurch

23 Portion Pommes frites	8.50
24 Arcade-Toast mit Schinken, Käse und Sardellen	8.—
25 Arcade-Toast mit Schinken und Käse	7.50
26 Birchermüesli mit Zwieback und Butter	9.—
27 Birchermüesli mit Zwieback, Butter und Schlagrahm	10.50
28 Waldfest 150 g Cervelat mit Brot	6.50
67 1 Paar heisse Rauchwürste mit Brot und Senf	12.—

Faustbrote

35 mit Schinken	7.50
36 mit Salami	7.50
37 mit Fleischkäse	7.50
38 mit Käse	7.50

Direkt aus dem Suppentopf

30 Unsere täglich wechselnde, frische Tagessuppe	5.—
31 Bouillon mit Ei	7.50
32 Tomatensuppe mit Rahmhaube	9.—
33 Gratinierte Zwiebelsuppe	8.50
34 Frische Eierschwämmisuppe, überbacken mit Rahm	11.50

Warme Gerichte



Aus dem Hühnerstall

10 Chicken Nuggets mit Pommes frites und Tatarsauce	17.50
11 Chicken Nuggets, garniert mit verschiedenen Salaten und Tatarsauce	17.50
12 Pouletflügeli knusprig gebacken, mit Tatarsauce	18.—
13 Pouletbrüstli fine Champagne an einer Gemüsechampagnersauce, dazu Trockenreis	23.—
14 Riz Casimir geschnetztes Pouletfleisch an Curryrahmsauce, im Reising, garniert mit frischen Früchten	23.—
15 Pouletstreifen Florim 150 g panierte Pouletstreifen auf Tomatenspaghetti	21.—
16 Poulet Fitness 150 g grilliertes Pouletbrüstli, dünn aufgeschnitten, auf grünem Blattsalat, an Balsamicodressing	21.—

Tellergerichte

100 Fitnessteller 120 g zwei Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter und vielen Salaten garniert	23.50
101 Buurefleischkäse am Stück gebraten 150 g mit Spiegelei und Pommes frites	18.50
102 Panierte Schnitzel 120 g mit Pommes frites	23.50
103 Toast Florida mit Schinken, Ananas und viel Käse überbacken	17.—
104 Rahmschnitzel 120 g zwei Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, garniert mit Gemüse und Butternüdeli	26.50
105 Reichhaltiger Gemüseteller, frisch zubereitet	22.—
106 Toast Parisienne 120 g grillierte Rindshuft auf Toast, überbacken mit Kräuterbutter	22.—
107 Limmatteller 120 g grillierte Schweinsschnitzel, garniert mit frischem Gemüse	24.—

Arcade Spezialitäten

108 XL-Schweins-Cordon-bleu 200 g Beilage nach Ihrer Wahl	28.—
109 Grosses Wienerschnitzel 150 g garniert mit «gluschtigen» Salaten (Schweinefleisch)	25.—
110 Geschnetzeltes «Du Patron» 150 g Schweinsgeschnetzeltes an feiner Champignonrahmsauce, dazu eine Butterrösti	25.50
111 Gaucho-Spiess 160 g saftige Fleischstücke am langen Spiess grilliert, mit Kräuterbutter, garniert mit Gemüse und einer «Garette» voll Country-Frites	29.—
112 Rindshuft-Pfeffersteak 160 g an einer rassigen Pfefferrahmsauce, dazu Trockenreis	33.—
113 Zartes Entrecôte «Café de Paris» 180 g nach Ihrem Wunsch grilliert, mit Gemüse und Pommes frites	36.50
114 Zepi-Steak 180 g zartes Entrecôte nach Ihrem Wunsch grilliert, mit Kräuterbutter und frischen Salaten garniert	36.50
115 Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art 150 g mit Champignons an luftiger Weissweinsauce, dazu eine Butter-Rösti	37.—
116 Kalbsschnitzel «St. Tropez» 150 g nappiert mit einer Kräuterschaumsauce und Eierschwämmli	37.—
117 Paillard de Veau 150 g dünnes, grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	37.—

Beilage nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Butternüdeli, Trockenreis oder Butter-Rösti

Urchige Rösti-Gerichte



120 Butter-Rösti nature	13.50
121 Butter-Rösti mit zwei Spiegeleiern	17.—
122 Berner-Rösti goldgelb gebraten mit viel Speck und Zwiebeln – mit Spiegelei	17.50 +2.—
123 Urner-Sennenrösti überbacken mit Lyonerwurst und Käse	18.50
124 Äpler-Rösti mit Schinken und Käse überbacken	18.50
125 Förster-Rösti Pilzragout auf Rösti, mit Käse verfeinert	18.50
126 Cervelat-Rösti mit einer Cervelat vom Grill und Käse überbacken	18.50
127 Hawaii-Rösti mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	18.50
128 Vegi-Rösti Butterrösti mit viel frischem Gemüse	18.50
129 Pizza-Rösti Diavolo Tomatensauce, Peperoni, Peperoncini, Zwiebeln, Oregano und Mozzarella	18.50
130 Luzerner-Rösti mit 2 grillierten Schweinsschnitzeln und Kräuterbutter überbacken	23.50
131 Aargauer-Rösti reichhaltiger Mixed-Grill auf einer Butter-Rösti, überbacken mit Kräuterbutter	23.50
132 Buurebratwurst mit Butter-Rösti, dazu eine feine Zwiebelsauce	18.50
133 Schlemmerleberli zarte, geschnetzelte Schweinsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern in Butter gebraten, dazu eine Butter-Rösti	23.50



Spaghettí Factory

Verschiedene Arten Spaghettí

80 Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	17.—
81 Spaghetti Bolognese mit einer herzhaften Sauce Bolognese	18.—
82 Spaghetti du Chef mit Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatensauce	18.50
83 Spaghetti Piccante mit Peperoni, Peperoncini, Knoblauch und Zwiebeln, pikant gewürzt	18.50
84 Spaghetti Carbonara mit Schinken und Salami an einer sämigen Rahmsauce mit Parmesan	21.50
85 Spaghetti Pesto mit frischen Kräutern in Butter gewendet	18.50
86 Spaghetti Arcadia mit Pouletfleisch, Sojasauce, Gemüsestreifen	21.50
87 Spaghetti Orvieto mit Pouletfleisch und Champignonsauce	21.50
88 Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl	22.—
89 Spaghetti Venezia mit Oliven, Kapern, Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl	20.50
90 Spaghetti Aglio et Olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	18.50
91 Spaghetti Pescatore mit Zwiebeln und Thunfisch, fein gewürzt	21.50
92 Spaghetti Verdura mit knackigem Gemüse, rassig gewürzt	20.50
93 Spaghetti-Plausch ab 2 Personen mit 5 verschiedenen Saucen auf Vorbestellung	pro Person 21.—

Sie essen, so viel Sie mögen!

Spätzlí

Gluschtige Spätzlí-Gerichte

60 Hausgemachte Spätzli an einer feinen Rahmsauce mit Schinken, Zwiebeln, Rahm und Käse	18.50
61 Gemüse-Spätzli mit Gemüsestreifen an einer Rahmsauce, verfeinert mit Käse	18.50
62 Mexicaine-Spätzli mit Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch und Tomatensauce, rassig gewürzt	18.50
63 Emmentaler-Spätzli mit Emmentalerkäse, dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat	18.50
64 Frühlings-Spätzli mit frischem Gemüse, in Butter gebraten, verfeinert mit Käse	18.50
65 Asia-Spätzli mit Chinagemüse, Pouletfleisch und Sojasauce	18.50
66 Waldmeister-Spätzli an sämiger Pilzrahmsauce	18.50





Getränke

Kaffee, Tee und Mineralwasser

Kaffee Crème, Espresso, Hag, Schale	4.30
Doppelter Espresso	7.10
Kaffee GT, Lutz, Fertig, Chrüter, Zwetschgen	6.—
Irish Coffee Tullamore Whisky 40° 2cl.	13.—
Wiener Eiskaffee	7.50
Warme oder kalte Ovomaltine/Schokolade	4.50
Schokolade oder Kaffee Melange	5.50
Milch warm (dampferhitzt) oder kalt	2 dl 3.40 3 dl 4.20 5 dl 5.70
Cappuccino mit dem feinen Milchschaum und Schoggipulver	5.50
Latte Macchiato fürs Auge und den Gaumen ein Genuss mit Amaretto oder mit Baileys	5.80 9.50
Schwarz, Minze, Hagebutten, Kamille, Lindenblüten, Grüntee, Eisenkraut Tee mit Jamaica Rum 40°	2 dl 4.— 8.—
Punsch mit folgenden Aromen Apfel, Orangen, Rum	4.—
Glühwein	2 dl 6.—
Mineral-Flaschen Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Orange	2 dl 5.—
Mineral-Flaschen Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Sinalco, Rivella rot, grün, blau, Valser Wasser mit und ohne Kohlensäure, Süssmost, Apfelschorle	3 dl 5.—
Mineral-Flaschen Valser Wasser mit und ohne Kohlensäure, Suure Most	5 dl 6.50
Kindersirup für die Kleinen	1.—
Fruchtsäfte Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft, Bodyguard	2 dl 5.50
Mineral offen Eistee Lemon, Nature, Citro, Coca-Cola, Eistee Pfirsich	2 dl 3.50 3.40
Mineral offen Eistee Lemon, Nature, Citro, Coca-Cola, Eistee Pfirsich	3 dl 4.30 4.20
Mineral offen Eistee Lemon, Nature, Citro, Coca-Cola, Eistee Pfirsich	5 dl 6.— 5.90



Weissweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Fendant Rapilles	4.10	8.20	20.50
La Côte	4.10	8.20	20.50
Schinzacher Riesling x Sylvaner	4.10	8.20	20.50
Féchy Hammel	5.—	10.—	25.—
Epresses AOC Fonjallaz	5.50	11.—	27.50
Charmant Weisse Assemblage	5.50	11.—	27.50
Chardonnay California High Way 01	5.50	11.—	27.50
Gespritzter Weisswein		8.—	

Roséweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Rosé de Gamay de Geneve	4.50	9.—	22.50
Œil de Perdrix du Valais			26.—

Rotweine offen

	1 dl	2 dl	5 dl
Merlot del Piave	3.50	7.—	17.50
Dôle Graveline	4.10	8.20	20.50
Gamay Romand Les Briandes	4.—	8.—	20.—
Tegerfelder Blauburgunder	4.50	9.—	22.50
Goldwändler aus Baden			27.—
Fleurie AC Reserve St.-Paul			27.—
Cabernet Sauvignon Californian Song	5.—	10.—	25.—
Primitivo del Salento	5.—	10.—	25.—
Amarone della Valpolicella	7.50	15.—	37.50

Unsere besondere Weinempfehlung

	7 dl
Goldwändler Beerli Wy aus Baden	40.—
St. Saphorin La Rionde Fonjallaz	45.—



Champagner und Prosecco

	1 dl	3.5 dl
Prosecco	8.50	
Pommery Brut Royal Flute	12.—	40.—

Spirituosen und Liköre

	4 cl	2 cl
Obstbranntwein 42°, Chrüter 40°		3.50
Kirsch 40°, Pflümli 40°, Zwetschgen 40°		5.—
Williams 43°, Burgunder Marc 40°		6.—
Grand Marnier 40°, Cointreau 40°		
Grappa 40°		6.20
Walliser Marc 40°		6.50
Baileys 17°		7.50
Amaretto 28°		7.50
La Vielle Prune 40°, Calvados Busnel 40°		10.—
Tequilla 38°		9.—
Rémy Martin VSOP 40°		14.—
Gordons Gin 40°, Baccardi Rum 40°, Wodka 40°, Ballantines 43°	11.—	
Red Label 40°	15.—	
Black Label 40°	17.—	

Long Drinks

	4 cl
Red Bull	6.—
Smirnoff Ice	8.—
Campari Orange	9.50
Malibu Orange	9.50
Wodka Orange, Wodka Tonic	14.—
Gin Tonic, Gin Cola	14.—
Baccardi Cola, Baccardi Orange	14.—
Whisky Cola	14.—
Wodka mit Tomatensaft	14.—
Roter Wodka mit Red Bull 24°	14.—

Aperitif und Bitter

	2 cl	4 cl
Campari 23°		6.50
Rossi 18°		6.50
Cynar 16°		6.50
Vermouth weiss oder rot 16°		6.50
Appenzeller 29°		6.50
Fernet Branca 42°	6.50	
Ricard Pastis 45°	5.20	
Ramazotti 40°		6.50

Bier im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Müller Zwickelbier		4.50	6.50
Müller Lagerbier hell Hergöttli	3.50		
Stange, Kübeli, Panache		4.30	
Grosses, Grosses Panache			6.—
Münchner Hofbräu vom Fass		4.70	7.—

Bier in Flaschen

	3.3 dl	5 dl	5.8 dl
Flasche Lagerbier			6.50
Müller Spetzli hell oder dunkel	5.—		
Clausthaler	5.—		
Münchner Kindl Weissbier mit Hefe		8.—	
Franziskaner Kristallklar		8.—	
Müllerbräu Alkoholfrei	5.—	6.50	

Keine Alkoholabgabe an Jugendliche unter 16 Jahren. Alle Preise inkl. MwSt.



ARCADE