

# Piazza

Genuss + Kultur



## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Piazza!

Ihre Gastgeber  
Romina Ettisberger & Team

# VORSPEISEN

|   |                             |      |
|---|-----------------------------|------|
| Nüsslisalat mit Ei & frischem Meerrettich<br>mit französischem Dressing   | (G)                         | 14.5 |
| Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Hausdressing   | (V) (L) (G)                 | 10.5 |
| Klassisches Markbein auf dem Green Egg-Grill zubereitet<br>serviert mit Fleur de sel, Radischen und gegrilltem Brot | (G)                         | 15.5 |
| Piazza Rindstatar mit Hausbrot serviert   | (G)                         | 21.0 |
|   | Vorspeise                   |      |
|   | Hauptgang                   | 34.0 |
|   | dazu Portion Bratkartoffeln | +6.5 |
| Hausgemachte Kürbissuppe<br>mit seinem Öl und gerösteten Kürbiskernen   | (G) (V) (L)                 | 12.5 |

## PIAZZAs Vorspeise-Spezialitäten, im Weckglas serviert

|  |             |
|--|-------------|
| Kräuter-Hummus   | (L) (G) (V) |
| Geräuchertes Lachstatar mit Pommery-Senf-Sauce   | (G)         |
| Marinierter, roher Rotkraut-Salat mit karamelisierten<br>Baumnüssen & Wildschwein-Trockenfleisch | (V) (G)     |
| Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig   | (G)         |
| Kürbissuppe mit seinem Öl & Kernen   | (G) (V) (L) |
| Rindstatar «Piazza»  | (G)         |



|                    |      |
|--------------------|------|
| 2 Spezialitäten    | 14.5 |
| 4 Spezialitäten    | 29.0 |
| Alle Spezialitäten | 43.5 |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7,7 % Mwst

(V) vegan (L) laktosefrei (G) glutenfrei  
(I) auf Wunsch erhältlich

# HAUPTSPEISEN

|   |      |
|---|------|
| Schweizer Pouletbrust im Knuspermantel<br>mit Sweet-Chili-Sauce (L)   | 34.5 |
| Ettisbörger – vom Green Egg Holzkohlengrill<br>Aargauer Rindfleisch im pikanten Brötli,<br>gefüllt mit Coleslaw-Salat und hausgemachter BBQ-Sauce | 32.0 |
| Gebratener Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR<br>mit Zitronen-Buttersauce (L) (G)   | 39.0 |
| Piazza Rindsfilet (160g) aus dem Aargau<br>vom Green Egg Holzkohlengrill<br>mit Barolosauce   | 54.0 |

Gerne empfehlen wir Ihnen am Tisch unser aktuelles Abendmenü.

## Zwei Beilagen nach Wahl

- Bratkartoffeln (G) (L)
- Weisswein-Risotto (G)
- Frische Tagliarini
- Marktgemüse (L)

# VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

|  |      |
|--|------|
| Thai-Curry mit Schweizer Wurzelgemüse & Linsen (V) (G) (L)         | 28.0 |
| Chris Mascarpone-Risotto mit frischen sautierten Pfifferlingen (G) | 29.0 |
| Klassische Tagliarini mit Trüffelsauce                             | 32.0 |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# DESSERTS

## Süsse Verführung im Weckglas serviert

Vermicelle mit Merengue **G**

Tobleronemousse mit Cornflakes-Crunchy **(G)**

Rosmarin-Panna Cotta mit Honig **G**

Schokoladenkuchen «inside out»

Lassen Sie sich überraschen!

Beschwipster Ananas-Salat mit Blutorangen-Sorbet **(V)** **(L)**



|                   |      |
|-------------------|------|
| 2 Verführungen    | 12.0 |
| 4 Verführungen    | 24.0 |
| Alle Verführungen | 30.0 |

## Lipp-Glacé im «Chübeli»

Sauerrahm, Schokolade, Himbeere **L**, Mocca und Vanille

6.5

Die Eiscrèmes und Sorbets von Lipp sind von einer Feinheit, Konsistenz und Rarität, die der Perfektion nahekommmt. Die Produktion kleiner Mengen unter Beachtung der traditionellen Methoden des Konditorhandwerks ist ein wesentliches Kriterium für die Herstellung von Naturprodukten. Sie enthalten keine chemischen Zusätze.

## **AGAINST FOOD WASTE – WIR HELFEN MIT!**

Essen wertschätzen & geniessen – das wollen wir!

Auch wir möchten mithelfen gegen die Lebensmittelverschwendung vorzugehen und haben unsere Portionengrösse angepasst, damit unser Essensreste-Abfall kleiner wird.

**Sie dürfen jederzeit ungeniert bei uns Beilagen Ihres Hauptganges nachbestellen!**

## **DEKLARATION/LIEFERANTEN**

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Poulet             | Schweiz    |
| Rind               | Schweiz    |
| Swiss Alpine Lachs | Graubünden |

Wir freuen uns, mit lokalen Händlern zusammen zu arbeiten.  
Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Köferli in Döttingen, welche uns ausschliesslich Fleisch aus der Region liefert.  
Der Swiss Alpine Lachs wird von Bianchi aus Zufikon geliefert.  
Unser Hausbrot stammt von der Bäckerei Frei in Nussbaumen.

## PHILOSOPHIE UND KONZEPT

Bei unserem Küchenangebot legen wir Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte.

Wir bieten Ihnen eine kleine, aber feine Auswahl, welche mit Liebe zubereitet wird und mit Qualität überzeugt. Die Produktherkunft und die Qualität stehen in unserer Einkaufsphilosophie im Vordergrund.

Unsere kleinen Spezialitäten (Vorspeisen und Desserts), welche in Weckgläsern angerichtet werden, bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Vielfalt, welche zu jeder Tageszeit bestellt werden können – unter dem Motto «es hät, solangs hät».

**Piazza**  
Genuss + Kultur



Das Piazza Baden wird seit 2015 von Romina Ettisberger geführt. Nach der Service-Lehre absolvierte die heutige Wirtin die Hotelfachschule. Dazwischen machte sie einen Abstecher in die Musical-Welt, wo sie während zweier Jahre eine Musical-Ausbildung besuchte. Ihre Passion zur Musik fließt in die «Genuss und Kultur Events», welche jeweils von Oktober bis März im Piazza statt finden, mit ein. So kann es passieren, dass sie hin und wieder selbst zum Mikrofon greift.

Romina ist Gastgeberin, Geschäftsführerin und für die kulturellen und kreativen Ideen verantwortlich. Im operativen Geschäft wird sie von ihrem Partner und Küchenchef Christoph Zillig und ihrem tollen Team unterstützt.

## **SIE PLANEN EIN FEST? WIR BIETEN DIE LOCATION!**

Ob ein lauschiges Grillfest im Garten, ein Hochzeitsapéro in der Lounge oder ein Geschäftsessen im Restaurant – wir sind flexibel! Das Piazza kann auch exklusiv für geschlossene Gesellschaften gemietet werden.

Die einzigartige Lage im Herzen der Stadt Baden bietet genügend Parkplätze und ist nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt.

Mit unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Event und Bankett freuen wir uns, Sie bei einem persönlichen Gespräch zu beraten und Ihnen eine individuell zugeschnittene Offerte zu unterbreiten.