

# 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 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 serviert mit Fleur de sel, Radischen und gegrilltem Brot	(G)	(L)		14.5
Piazza Rindstatar mit Hausbrot serviert	(G)			21.0
		Vorspeise		
		Hauptgang		34.0
		dazu Portion Bratkartoffeln		+6.5
		verfeinert mit Trüffel		+6.0
Hausgemachte Sellerie-Apfelsuppe	(G)	(V)	(L)	12.5

## PIAZZAs Vorspeise-Spezialitäten, im Weckglas serviert

- Randen-Hummus (V) (G) (L)
- Geräuchertes Lachstatar mit Dill und Orange (G)
- Kresse Panna-Cotta mit Baumnüssen (G)
- Gebackener Ziegenkäse mit Birnen (G)
- Sellerie-Apfelsuppe (L) (G) (V)
- Rindstatar «Piazza»



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  
(L) auf Wunsch erhältlich

# HAUPTSPEISEN

Schweizer Pouletbrust im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce <b>L</b>	34.5
Ettisbörger – vom Green Egg Holzkohlegrill Aargauer Rindfleisch im pikanten Brötli, gefüllt mit Coleslaw-Salat und hausgemachter BBQ-Sauce	32.0
Gebratener Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR mit Zitronen-Buttersauce <b>(L)</b> <b>G</b>	39.0
Piazza Rindsfilet (160g) aus dem Aargau vom Green Egg Holzkohlegrill 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 <b>V</b> <b>G</b> <b>L</b>	28.0
Chris Mascarpone-Risotto mit frischen sautierten Kräuterseitlingen <b>G</b>	29.0
Klassische Tagliarini mit Trüffelsauce und frischen schwarzen Trüffeln	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

Kokoswackelpudding mit Mango-Topping **G**

Tobleronemousse mit Cornflakes-Crunchy

Joghurt-Thymian-Pannacotta mit Kräuterhonig **G**

Schokoladenkuchen «inside out»

Lassen Sie sich überraschen!

Blutorangen-Sorbet auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen **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 Eiscremes und Sorbets von Lipp sind von einer Feinheit, Konsistenz und Rarität, die der Perfektion nahekommt. 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.