

BANKETTE & ANLÄSSE

Herbst & Winter





WILLKOMMEN IM PARADIES

Liebe Gäste

Das Paradies ist ein geschichtsträchtiger Ort in Baden. Die ideale Location also, für einen unvergesslichen Anlass, in wunderschönem Ambiente. Zu jeder Jahreszeit bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Ob Privat- oder Firmenanlass, bei uns sind Sie in guten Händen.

Unsere kulinarischen Vorschläge sollen Ihnen eine erste Idee vermitteln. Allerdings legen wir viel Wert auf ein individuelles Gespräch mit Ihnen. Letztlich soll Ihr Anlass so gelingen, wie Sie es sich vorgestellt haben. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns für eine Besichtigung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Céline Schefer & Alex Limbach mit Team

Ihre Gastgeber



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Adresse & Kontakt

Paradies Baden | Restaurant – Bar – Cigarlounge
Obere Gasse 2 | CH-5400 Baden
T. +41 (0)56 221 50 58 | info@paradies-baden.ch

Ansprechpersonen

Céline Schefer, Gastgeberin & Betriebsleiterin
Alexander Limbach, Küchenchef & Betriebsleiter

Anreise & Parking

Das Paradies befindet sich in der autofreien Altstadt von Baden. Die Zufahrt für allfällige Anlieferungen von Material, etc. haben jeweils von Montag bis Freitag, 8-11 Uhr und von 14-16 Uhr zu erfolgen. Bitte beachten Sie, dass keine Fahrzeuge vor dem Haus geparkt werden dürfen.

Falls Sie mit dem Auto anreisen, empfehlen wir Ihnen das Parkhaus [Ländli](#) oder das Parkhaus [Theaterplatz](#) zu benutzen. Natürlich stehen Ihnen im näheren Umfeld auch eine beschränkte Anzahl an Parkplätzen in der Weissen- und/oder Blauen-Zone zur Verfügung.

Wenn Sie mit der Bahn oder dem Bus anreisen, erreichen Sie das Paradies bequem zu Fuss in maximal 5-Gehminuten.

Konditionen

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind fixer Bestandteil aller Reservationen wie auch Offerten.

HISTORISCHE RÄUME

SALON BLEU

Ideal für kleinere Gesellschaften bis ca. 25 Personen. Der im Königsblau gemalte, sehr behagliche und historische Raum, verfügt über einen Kachelofen sowie über eine wunderschöne alte Decke.



SALON VERT

Der Salon Vert lässt sich bequem zu einer Einheit mit dem Zunftsaal verbinden. Die Kombination von moderne und historischem ist in diesem Raum besonders gelungen. Ideal für Gesellschaften bis 20 Personen.



PARADIESSTUBE

Die Paradiesstube bietet Platz für bis zu 30 Gästen und lässt sich mit dem Salon Vert kombinieren. An der Wand hängt eine Kopie eines zufällig entdeckten Bildes. Es zeigt das Schloss Stein vor der Schleifung.



BAR

Ob «fancy» oder klassisch: In unserer Cocktailbar lässt sich gemütlich verweilen und bietet Platz für rund 30 Personen.

Sie möchten die Bar gerne exklusiv nutzen? Gerne reservieren wir Ihnen die Bar ab 23.00 Uhr exklusiv.



CIGARLOUNGE

Unsere elegante Cigarlounge lässt das Herz jedes Aficionados und jeder Aficionada höherschlagen. In unserem Humidor finden sich edelste Zigarren aus den verschiedensten Provenienzen.



WEINPARADIES

Hier kommen Weinkenner auf Ihre Kosten. Im begehbaren Weinparadies dürfen unsere Gäste – sofern Sie möchten – den Wein selbst aussuchen. Auf der Karte finden sich Trouvaillen und Raritäten zurück bis 1948.





KULINARISCHES PARADIES

Unsere Bankettmenü gelten ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen ist mit Ausnahme einer allfällig Vegetarischen Alternative oder für Gäste mit besonderen Kostformen. Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aperitif

4 Häppchen Surprise Kalt Warm Gebacken	16.00
Oliven (40g) Kräuter Olivenöl	5.00
Antipasti (40g) Kräuter Gemüse Frischkäse	5.00
Champignons (40g) Panko Sauerrahm	5.00
Rindstatar Wachtelei Kräuter Brioche	6.50
Meatball (60g) Tomate Minze	6.00
Mini-Süppchen Saisonal Croutons	4.50
Müller Bratwurst-Rugeli Gruyere Senf Whisky	6.00
Käsemöckli (60g) vom Chäsegge Baden	6.00



Unsere Herbstmenüs | September-November

Menü Zunft zur ST.Cordula

Kürbissuppe
Kürbiskerne | Sauerrahm | Kräuter

Alpstein Poularde
Kartoffel | Kabis | Senf

Himbeere
Dulce de leche | Haselnuss | Meringue

CHF 65.00

Menü Bleu

Nüsslisalat
Speck | Ei | Croutons

Forelle
Sellerie | Zwiebel | Estragon

Rinderbrust
Kartoffel | Kürbis | Kresse

Marroni
Mascarpone | Zwetschge | Zimt

CHF 96.00

Menü Schloss Stein

Lachsforelle
Beurre Blanc | Rande | Kerbel

Kalbsnierstück
Gerste | Eierschwämmli | Rosenkohl

Preiselbeere
Schokolade | Joghurt

CHF 92.00

Menü Vert

Steinpilz
Eigelb | Spinat

Zander
Haselnuss | Kohlrabi | Kräuter

Rehrücken
Serviettenknödel | Rotkabis | Preiselbeere

Johannisbeere
Birne | Schokolade | Vanille

CHF 105.00



Vorspeise | September-November

Nüsslisalat Ei Speck Croutons	16.00
Kürbissuppe Kernen Curry	14.00
Schwarzwurzel Eierschwämmli Spinat Kräuter	18.00
Kalbstatar Wachtelei Kräuter	24.00
Hirsch Carpaccio Baumnuss Federkohl	21.00
Forelle Kohlrabi Apfel Buttermilch	21.00
Kalbsmilke Sellerie Apfel Portwein	21.00
Onsenei Spinat Kartoffel Hollandaise	15.00
Consommé Flädli Pilze Zwiebeln Sherry	16.00
Pastrami Brioche Gruyère Eigelb	18.00
Herbstsalat Pilze Kernen Kürbis	16.00
Forelle Sellerie Buchweizen Zitrone Butter	21.00
Egli Kürbis Kernen Kräuter	23.00



Hauptgang | September-November

Kalbsnierstück	58.00
Eierschwämmli Tagliatelle Gemüse	
Wienerschnitzel	46.00
Bratkartoffeln Schwarzwurzel Preiselbeer	
Rindshohrücken	52.00
Kroketten Lauch Bernaise	
Rehschnitzel	54.00
Serviettenknödel Preiselbeere Rotkraut	
Appenzeller Ente	44.00
Kartoffelknödel Heidelbeerjus Rotkraut	
Poulet-Stroganoff	37.00
Spätzli Gemüse	
Rindsbäckchen	42.00
Kartoffel-Kürbisstock Rosenkohl	
Kalbsgeschnetzeltes	44.00
Spätzli Waldpilze Marktgemüse	
Entrecôte	52.00
Pommes Frites Jus Gemüse	
Schweinshalsbraten	37.00
Kartoffelgratin Jus Gemüse	
Swiss Lachs	42.00
Kürbisrisotto Velouté Kräuter	
Lammhaxe	44.00
Polenta Senfjus Rüeblli	



Tessiner Polenta Dörrtomate Olive Frischkäse	33.00
Waldpilzrisotto Belperknolle Chutney Kräuter	39.00
Geräucherter Tofu Linsen Ofengemüse Vegi-Jus	36.00



Dessert | September-November

Zwetschgen Mascarpone Zimt	16.00
Zitrone Buttermilch Crumble	14.00
Mascarpone Löffelbiskuit Kaffee	14.00
Tarte-Tatin Apfel Vanille Thymian	16.00
Schokolade Preiselbeer Haselnuss	15.00
Creme-Brûlée Vanille Tonkabohne	16.00
Birne Johannisbeere Meringues	16.00
Dessertbuffet (ab 40 Personen) 5 verschiedene kleine Köstlichkeiten	27.00
Hochzeitstorte Aus der Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau	auf Anfrage
Käse vom Chäsegge Baden Früchte Chutney Ruchbrot	21.00



Unsere Wintermenüs | Dezember-Februar

Menü Zunft zur ST.Cordula

Sellerie-Apfelsuppe
Croutons | Sauerrahm | Kräuter

Alpstein Poularde
Kartoffel | Kabis | Senf

Himbeere
Dulce de leche | Haselnuss | Meringue

CHF 67.00
Menü Bleu

Nüsslisalat
Speck | Ei | Croutons

Forelle
Sellerie | Zwiebel | Estragon

Rinderbrust
Kartoffel | Kürbis | Kresse

Lebkuchen
Parfait | Mandel | Zimt

CHF 98.00

Menü Schloss Stein

Lachsforelle
Beurre Blanc | Winter-Rande | Kerbel

Kalbsnierstück
Gerste | Rübli | Rosenkohl

Preiselbeere
Schokolade | Joghurt

CHF 92.00
Menü Vert

Steinpilz
Eigelb | Spinat

Zander
Haselnuss | Kohlrabi | Kräuter

Lammhaxe
Jus | Polenta | Sellerie

Johannisbeere
Birne | Schokolade | Vanille

CHF 102.00

Gerne dürfen Sie die einzelnen Gerichte untereinander auch tauschen.



Vorspeise | Dezember-Februar

Nüsslisalat Ei Speck Croutons	16.00
Sellerie-Apfelsuppe Lauch Croutons	12.00
Tartelette Pulled Beef Lauch Belperknolle	19.00
Kalbstatar Wachtelei Kräuter	24.00
Geräucherte Entenbrust Chicorée Orange	19.00
Zander Spitzkabis Haselnuss Schnittlauch	21.00
Sellerie Tanne schwarzer Knoblauch	18.00
Onsenei Spinat Kartoffel Hollandaise	15.00
Consommé Flädli Pilze Zwiebeln Sherry	16.00
Wintersalat Nuss Apfel Steckrübe	14.00
Forelle Sellerie Buchweizen Zitrone Butter	21.00
Swiss Lachs Rüebli Risotto Zitrone Velouté	26.00
Rande Senf Butter Kräuter	16.00



Hauptgang | Dezember-Februar

Kalbsnierstück Tagliatelle Eierschwämmli Gemüse	58.00
Aargauerbraten Kartoffelgratin Rüebl	42.00
Rindshohrücken Bratkartoffel Lauch Bernaise	52.00
Rindsfilet Tagliatelle Portwein Wurzelgemüse	62.00
Ribelmais Poularde Polenta Jus Schwarzwurzel	44.00
Rindsbäckchen Spätzli Kürbis Rosenkohl	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Spätzli Waldpilze Marktgemüse	44.00
Entrecôte Pommes Frites Jus Gemüse	52.00
Schweinshalsraten Kartoffelgratin Jus Gemüse	39.00
Poulet-Stroganoff Spätzli Gemüse	37.00
Winter Kabeljau Gersotto Sauerkraut Speck	48.00
Lammgigot Polenta Senfjus Rüebl	44.00



Tessiner Polenta **33.00**
Dörrtomate | Olive | Frischkäse

Gersotto **34.00**
Belperknolle | Chutney | Kräuter

Geräucherter Tofu **36.00**
Vegi-Jus | Ofengemüse | Linsen

Dessert | Dezember-Februar

Zwetschgen **16.00**
Mascarpone | Zimt

Zitrone **14.00**
Buttermilch | Crumble

Blutorange **14.00**
Basler Lächerli | Sauerrahm

Tarte-Tatin **16.00**
Apfel | Vanille | Thymian

Schokolade **16.00**
Birne | Vanille

Crème-Brûlée **16.00**
Vanille | Tonkabohne

Lebkuchen Parfait **16.00**
Apfel | Mandel | Honig

Dessertbuffet (**ab 40 Personen**) **27.00**
5 verschiedene kleine Köstlichkeiten

Hochzeitstorte **auf Anfrage**
Aus der Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau

Käse vom Chäsegge Baden **21.00**
Früchte | Chutney | Ruchbrot



Mitternachts Snack

Mini Hot-Dog Brioche Wienerli Chutney Zwiebel	15.00
Müller's Fleischkäse Süsser Senf Ruchbrot	16.00
Mini Quiche Käse Speck Kümmel	12.00
Midnight-Plättli Trockenwurst Trockenfleisch Käse Chutney Brot	24.00
Saisonales Süppchen Kräuter Croutons	14.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles und auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menü zusammen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne persönlich.



WICHTIGES VON A-Z

Anlässe an Sonn-/Ruhetagen

Gerne sind wir für Bankette und Anlässe auch an Sonn- resp. Ruhetagen für Sie da. Wir bitten Sie jedoch um Verständnis, dass Aufgrund des betrieblichen Ruhetages, die Mindestkonsumation CHF 3'800.00 beträgt (exklusive Bar).

Aperitif

Wie wäre es zum Apéro mit einem coolen Cocktail – mit oder ohne Alkohol – aus unserer Bar? Oder im Winter einem feinen Punsch oder Glüh-Gin auf dem Dreibein auf der Terrasse? Gerne servieren wir Ihnen passende Häppchen dazu, fragen Sie uns.

Bar

Sie möchten die Bar gerne exklusiv nutzen? Gerne reservieren wir Ihnen die Bar ab 23.00 Uhr exklusiv. Die Raummiete für die Bar beträgt CHF 800.00. Bei einer Konsumation ab CHF 1'500.00 entfallen die Kosten für die Raummiete.

Dekoration/Blumenschmuck

Für sämtliche Anlässe decken wir die Tische mit perlfarbener Tischwäsche, Servietten und Kerzen (Teelichter oder Langkerzen). Wünschen Sie eine spezielle Blumendekoration auf Ihrem Tisch? Gerne holen wir für Sie eine unverbindliche Offerte ein bei unserer Hausflorsitin (Blumenwerkstatt, Wettingen) ein. Ebenso im Preis inkludiert ist die Menükarte (jeweils 1 Karte für 4 Personen, in der Mitte des Tisches).

Exklusivanlässe

Für Exklusivanlässe am Abend von Montag- bis Samstag (Restaurant, Bar und Cigarlounge), verrechnen wir eine Grundpauschale von CHF 7'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Mindestkonsumation von CHF 9'000.00 entfällt die Grundpauschale.



Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl bis 4 Tage vor dem Anlass mit. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage. Allfällige Mehrpersonen werden gem. Offerte resp. Auftragsbestätigung verrechnet.

Getränke

In unserem Weinparadies finden sich zahlreiche Trouvaillen aus verschiedenen Ländern.

Falls wir Ihren Lieblingswein nicht im Angebot führen, besteht nach Rücksprache die Möglichkeit, dass Sie dieses selbst mitbringen.

Wir verrechnen für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro 75cl Flasche resp. 75.00 pro 150cl Flasche. Bitte liefern Sie die Weine spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass an.

Alle anderen Getränke verrechnen wir nach Aufwand resp. geöffneten Flaschen. Für Leitungswasser verrechnen wir CHF 6.00/Liter.

Hunde

Hunde sind bei uns sowohl in der Bar wie auch im Restaurant erlaubt, sofern sie sich unauffällig verhalten, und die nötige Rücksicht genommen wird auf die anderen Gäste.

Kinder

Für Kinder unter 12 Jahren stellen wir auf Wunsch gerne ein separates Menü zusammen. Jugendliche ab 12 Jahren bezahlen den regulären Menüpreis. Wir verfügen über zwei Kinderstühle. Bitte reservieren Sie diese frühzeitig.



Menüauswahl

Der kulinarische Höhepunkt einer jeden Feier ist das festliche Menü. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Bei der Auswahl und der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie ein Lieblingsgericht oder einen besonderen Wunsch haben. Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihnen diesen sehr gerne.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.

Bitte beachten Sie, dass für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen ist mit Ausnahme einer allfällig Vegetarischen Alternative oder für Gäste mit besonderen Kostformen

Nachservice

Unsere Hauptgänge werden ohne Nachservice angeboten. Bitte beachten Sie, dass wir einen Mehrkostenzuschlag erheben, falls dieser Service gewünscht wird.

Rahmenprogramm

Bei der Auswahl eines passenden Rahmenprogrammes für Ihren Anlass (Musik, Stadtführung, Magier, etc.) sind wir Ihnen gerne behilflich.

Raummiete

Salon Bleu und/oder Salon Vert:

Für Anlässe, Sitzungen oder Seminare im Salon Bleu und/oder im Salon Vert verrechnen wir eine Raummiete von CHF 400.00 (exklusive Konsumationen). Ab einer Konsumation von CHF 1'200.00 entfällt die Raummiete.

Salon Vert und Paradiesstube:

Für Anlässe ab 30 Personen in der Paradiesstube, kombiniert mit dem Salon Vert, verrechnen wir eine Raummiete von CHF 3'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Konsumation von CHF 3'800.00 entfällt die Raummiete.

Paradiesstube:

Für Anlässe bis 30 Personen in der Paradiesstube, ohne Salon Vert, verrechnen wir eine Raummiete von CHF 2'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Konsumation von CHF 2'700.00 entfällt die Raummiete.

