



FORTYSEVEN°
WELLNESS-THERME BADEN

MEIN GENUSSMOMENT

*Menü
Restaurant*




ESSEN

SANDWICHES WARM


FORTYSEVEN PASTRAMI SANDWICH

Pastrami, Cheddar Cheese, Senf, Frischkäse, rote Zwiebel, Gurke

15.50

- | | |
|--|-------|
|  Mediterran | 11.00 |
| <i>Tomaten-Veganaise, Aubergine, Zucchini, Kräuter</i> | |
| Lachs | 13.00 |
| <i>Norwegischer Randen-Lachs, Schnittlauch-Ricotta, Lattich, Gurke</i> | |

SNACKS

- | | |
|--|--------|
|  Snackplatte FORTYSEVEN | 14.00 |
| <i>Zweierlei Hummus, Oliven, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Brot</i> | |
| <i>Rohschinken und Bündnerfleisch</i> | + 7.00 |
| Portion geröstete Mandeln | 4.50 |
| Portion marinierte Oliven | 4.50 |
| Tortilla Chips mit Red-Salsa-Dip | 8.50 |

Alle unsere Pots können extra gross oder etwas kleiner
bestellt werden CHF + 3.00 / - 3.00

FRESH-POTS



ROHKOST POT

*Gurke, Karotten, Edamame, Tofu, Avocado, Rotkohl, Orange,
Erdnüsse, Rollgerste, Sesamdressing*

24.50

Caesar Salad 24.00

Poulet, Lattich, Croûtons, Parmesan, Hausdressing,

Bio Onsen-Ei +2.50

 Caesar Salad vegan 22.00

Planted Chicken-Streifen, Cashew-Parmesan, Hausdressing

 Gerösteter orientalischer Gemüsesalat 23.50

Pastinake, Topinambur, Karotten, Randen, Feigen, Pekannüsse,

orientalisches Dressing

SALMON POKE POT

*Norwegischer Randen-Lachs, Edamame, Avocado,
pochiertes Ei, Mango, Sesamdressing*

26.50



HOT-POTS

ASIAN STEAK POT

*Grilled Beef, Pak-Choi, Erdnüsse, Mini-Mais, Karotten,
marinierte Ananas, Reis*

29.50

- | | |
|---|-------|
|  Kokos-Linsen Dal | 23.50 |
| <i>Linsen, Datteln, Naan-Brot, Pistazien, Kresse</i> | |
| Pulled Chicken Fried Rice | 24.50 |
| <i>Gezupftes Huhn, Pak Choi, Chinakohl, Karotten, Erbsen,
Reis, pochiertes Ei, Koriander</i> | |
|  Planted Chicken Pumpkin | 24.50 |
| <i>Kürbiswürfel, Spinat, Schwarzwurzeln, Berberitzen, Reissnudeln</i> | |
| Marrakesch Beef | 26.00 |
| <i>Rinderhackfleisch, Süsskartoffeln, Kürbis, Randen, Hüttenkäse,
Röstzwiebeln, Salbei</i> | |

SUPPEN

 FORTYSEVEN Kürbissuppe	16.50
<i>Kürbiswürfel, Marroni, Kürbisöl, Mais, Kürbiskerne</i>	
<i>kleine Portion</i>	11.50
Kokos Ramen Shrimps	24.50
<i>Shrimps, Udon Nudeln, Pak Choi, Karotten, Chinakohl,</i>	
<i>Tofu, Shiitake Pilze, pochiertes Ei</i>	

KINDERMENÜ

Chicken Fried Rice	12.50
<i>Reis, Karotten, Erbsen, Chinakohl</i>	
 Gemüse Fried Rice	11.50
<i>Chinakohl, Kürbis, pochiertes Ei</i>	
Reisnudeln	12.50
<i>Hackfleisch, Süsskartoffeln, Kürbis</i>	

SÜSSES

Schokoladentorte	5.50
Rüeblikuchen	5.50
Weitere Kuchen & Torten	ab 5.50
Pâtisserie & Konfekte	ab 3.00
Cakes	ab 4.00

FORTYSEVEN CINNAMON ROLL

5.00


FRÜHSTÜCK

BIS 13.00 UHR

GEBÄCK

Croissant	1.90
<i>Glarner Buttergipfel Laugengipfel Mehrkorn-Buttergipfel</i>	
Hausgipfel	2.50
Früchte-Joghurt-Brötchen	3.50
Diverse Brötchen	ab 2.50
Pain au Chocolat	3.20

ROASTED-FRÜHSTÜCKS-FOCACCIA

 Avocado, zweierlei Hummus, Granatapfel, Kräuter	14.50
Norwegischer Randen-Lachs, pochiertes Ei, Schnittlauch-Ricotta	18.50
Rührei, Hinterschinken, Kräuter	14.50





CHAI-PORRIDGE

*Haferflocken, Mandelmilch, Ahornsirup, Zimt, Mandeln,
Pekannüsse, Blutorange, Schokoladenstücke*

10.90

ZUM ZMORGE

Konfitüre und Butter	3.50
 FORTYSEVEN Beeren-Müesli	6.80
 Mandeljoghurt-Vanille-Granola, Apfel, Kaki, Grapefruit Pancakes, Ahornsirup, frische Beeren	7.90 14.50
FORTYSEVEN Frühstück <i>mit Brotkorb, FORTYSEVEN-Beeren-Müesli, Frühstücksei, Konfitüre & Butter, Heissgetränk nach Wahl</i>	22.00
FORTYSEVEN Brunchetagere <i>mit Brotkorb, FORTYSEVEN-Beeren-Müesli, Frühstücksei, Konfitüre, Butter, ausgewählte Käse- und Fleischspezialitäten, Saisonfrüchte, Tagessmoothie, Heissgetränk nach Wahl</i>	36.00

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

PUMPKIN SPICE LATTE

9.00

CARAMEL MACCHIATO

8.50

KAFFEE

Kaffee		4.80
Espresso		4.50
Espresso Doppio		5.80
Espresso Macchiato		4.80
Cappuccino		5.80
Milchkaffee		5.80
Latte Macchiato		6.00
Cinnamon Latte		6.50
Heisse oder warme Schokolade Ovomaltine		5.50
Glas kalte Milch	25 cl	4.00
Heissgetränke erhältlich mit Aroma		+1.00
<i>Vanille, Haselnuss, Caramel, Mandel, weisse Schokolade, Pumpkin Spice</i>		
Portion Schlagrahm		+1.50
Milchalternativen: <i>Hafermilch, Mandelmilch, Sojamilch</i>		

LÄNGGASS-TEE

FORTYSEVEN HAUSTEE

Verveine, Kamille, Malve

Speziell für die Wellness-Therme FORTYSEVEN entwickelt, lebt dieses Getränk von den Farben der Limmat. Mit Zitrone wechselt die Aufgussfarbe zu Hellrosa, wie die Natursteine im FORTYSEVEN.

5.50

AUS TEEPFLANZE CAMELIA SINENSIS

Pu Er - postfermentierter Tee 5.00

*Ursprünglicher Tee aus China, dunkel, erdig und weich.
Ein runder Tee für gesetzte Momente.*

Qimen Haoya - Schwarztee 5.00

Beliebter Chinesischer Schwarztee, der dank seinem niedrigen Teeingehalt sehr mild ist. In England ist er als königlicher Five o'clock tea bekannt. Er ist weich, wärmend und hat ein schönes, volles Aroma.

Chai - Indischer Schwarztee mit Gewürzen 5.00

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Mit Milch serviert ergibt dies ein wunderbar duftendes, stark wärmendes Getränk.

Phoenix - Oolong 5.00

Klassischer Chinesischer Oolong aus Stecklingen von Jahrhunderte alten Teebäumen - Phoenix Single Bush. Im Geschmack ist er fruchtig, süss mit einem leicht herben Röstaroma.



Sencha Yamato – Grüntee aus Japan 5.00

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tief grüne Färbung und wirkt erfrischend.

White Needle – Weisstee 5.00

Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen Weisse Pfingstrose tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

Berner Rose 5.00

Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süßen Aufguss ergibt.

Rooibos Bourbon – Rooibostee 5.00

Fermentierter Rooibos, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack.

Ginger Lemon – Früchtetee 5.00

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süßen Apfelstücken.

Menthe du Maroc – Minzetee 5.00

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.



SOFTGETRÄNKE

FORTYSEVEN FRÜCHTE-EISTEE

6.50

FORTYSEVEN Wasser	50cl	5.00
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>		
Wasser offen	25cl	2.50
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>		
Coca-Cola Coca-Cola Zero	33cl	5.00
Rivella rot blau	33cl	5.00
Gazosa Pompelmo Aranciata Mirtillo	33cl	6.00
Vivi Mate <i>Bio</i>	33cl	6.00
Vivi Soda Blutorange & Ingwer <i>Bio</i>	33cl	6.00
Vivi Soda Apfelschorle <i>Bio</i>	33cl	6.00
Focus Water Ananas & Mango Mirabelle & Rhabarber	50cl	6.50

SMOOTHIES

Gingershot	4cl	2.50
Energy-Boost	25cl	6.50
Orangensaft	25cl	6.50
Exotic	25cl	6.50
Vital-Green	25cl	6.50



BIER

Müller Extra <i>offen</i>	25cl	4.50
Panaché <i>offen</i>	25cl	4.50
<i>süß / sauer</i>		
Müller Extra <i>Flasche</i>	33cl	5.50
Müller Alkoholfrei <i>Flasche</i>	33cl	5.50
Müller Urweizen <i>Flasche</i>	50cl	9.00

BADENER CRAFTBIER

*Lokal gebrautes Craftbier von Michel Rissi
aus der Kleinbrauerei MischMasch.*

IPA BADENER PA MRS. BROWN

7.50

APERITIF ALKOHOLFREI

Virgin Aperol Spritz	12.50
Virgin Holunder Tonic	12.50

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Sunset	14.00
<i>Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Zitronensaft</i>	
No-Gin Tonic	13.50



APERITIF

FORTYSEVEN Spritz	14.00
<i>Schaumwein, Marito Verde, Blue Curaçao, Tonic</i>	
Aperol Spritz	13.00
Gespritzter Weisswein	9.50
<i>süß sauer</i>	

GESPRITZTER FORTYSEVEN ROSÉ

mit Blaubeeren

10.00

COCKTAILS | LONGDRINKS

Gin Tonic Rosé	16.00
<i>Mirabeau Rosé Gin, Gents, Blütenzauber</i>	
Gin Tonic	15.50
<i>mit 5400 Badener Gin</i>	
Whisky Cola	14.00
Negroni	15.00
Old Fashioned	15.00

SPIRITUOSEN

Spirituosen	2 cl ab 5.00
<i>Grappa, Whisky, Cognac, Rum und Obstbrände</i>	



SCHAUMWEIN

	10 cl	Flasche
Blanc de Noir Zürischum	13.00	75.00
Franciacorta 61 Rosé, Berlucchi	14.00	91.00
	35 cl	Flasche
Champagner Taittinger Brut	51.00	91.00

WEISSWEIN

	10 cl	Flasche
Sauvignon Blanc Cent Dix	7.50	48.00
<i>Südfrankreich, Frankreich</i>		
Badener Stadtwein, Federweisser	8.00	52.00
<i>AOC Aargau, Schweiz</i>		
Riesling Smaragd Domäne Wachau	8.00	52.00
<i>Wachau, Österreich</i>		

ROSÉ

ROSÉ CENT VINGT

Merlot, Südfrankreich, Frankreich

10 cl 7.50
Flasche 48.00

ROTWEIN

	10 cl	Flasche
Puro Malbec <i>Bio</i> , Dieter Meier	7.50	48.00
<i>Mendoza, Argentinien</i>		
Badener Stadtwein	8.00	52.00
<i>Pinot Noir, AOC Aargau, Schweiz</i>		





REGIONALITÄT

Im FORTYSEVEN geht es um Erholung und Balance und dies nicht nur im Wellnessbereich. Auch in der Küche verfolgen wir unsere Werte und setzen auf Nachhaltigkeit und eine ausgewogene Ernährung. So verwenden wir – wo immer möglich – regionale Zutaten, welche wir primär von lokalen Anbietern beziehen. Wir kennen unsere Partner, tauschen uns aus und lernen von ihnen. Für uns ist das eine weitere Komponente der Balance, welche Ihnen eine noch bessere Erholung ermöglicht.

LIEBE GÄSTE

Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragen Sie uns.

-  *Vegetarisch*
-  *Vegan*

Ein nachhaltiger und artgerechter Umgang mit unseren Nahrungsmitteln liegt uns am Herzen.

Frische Eier

Rind, Kalb, Schwein

Geflügel

Pökel- und Wurstwaren

Lachs

Crevetten

Schweiz, Bio

ausschliesslich Schweiz,

wenn nicht anders deklariert

Schweiz

Schweiz, Italien

unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne

Norwegen, nachhaltige Zucht

Vietnam, nachhaltige Zucht

Preise in CHF | Preise inkl. 7.7% Mwst.

