

KALTE GETRÄNKE

Mineral laut oder still 33cl	4.50
Kullamust reiner Apfelsaft 25cl	5
Rhabarber oder Himbeere	
Vitamin Well Erfrischungsgetränk 50 cl	5
RELOAD Zitrone Limette	
Hausgetränk mit Bio Zitronensaft 25cl	5
Lemonade Hausgemacht	5.50
Bio Zitronensaft, Bio Rohrzucker, Wasser	
Gingerboost, 25 cl VEGAN	5
Hausgemachtes Ingwergetränk aus frischem Ingwer, leicht gesüßt.	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

„Mariestad“ schwedisches Bier, 33 cl	6
Lägerebräu, Original, 33 cl	5
Schweden Hugo 15cl	7
Prosecco Holundersirup Limette Minze	
Cidre, Erdbeere Limette 33 cl, SE	6
Pernilla Cidre 10 cl	5
<i>Elegant, aromatisch, Norrland, SE</i>	
Bio Weisswein 10 cl / 20cl	6 / 11
<i>Saxum, Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien</i>	
<i>Frisch, aromatisch und elegant</i>	
Bio Rotwein 10cl / 20cl	6 / 11
<i>Bio Chateau Pech-Latt, Corbières, AOC, FR</i>	
<i>Feine dezenten Beerenaromatik</i>	
Bio Cava, Schaumwein 10cl / 20 cl	7 / 13
<i>Albet i Noya Espriu Brut Reserva, Penedès, SP</i>	
Cüpli Bio Prosecco 10cl	6

SCHWEDEN SCHNAPS

Linie Aquavit, 3 cl	6
„Blåbärs“ Heidelbeeren Schnaps, 3 cl	6

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	
Espresso	4.50
Espresso doppio	6.50
Kaffee Crème	4.50
Milchkaffee	5
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6
Latte „Sweden Mug“	6.50
Latte Macchiato Haselnuss	6.50

Schokolade	
Heisse Schokolade, Hausrezept	7
Heisse Schokolade, Hausrezept, klein	5
Tee	
gross / klein	6 / 5
„Schiffs Tee“ schwarz	
„Lady Grey“ Tee, schwarz	
„Schiffs Tee“ grün	
Bio Pfefferminze Tee	
Chai Latte	6.50
Gingerboost (Hausmischung), warm	5.50

CATERING

Catering Menüs nach Vereinbarung

ANLÄSSE

Abendanlässe für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung.



*Probiere unserem Bio Kaffee!
Unsere Biobohnen stammen aus
biologischem und
nachhaltigem Anbau.*



Café Bistro Shop
Baden



SCANDINAVIAN DELI
UNTERE HALDE 7 | 5400 BADEN

SCANDINAVIAN-DELI.CH
056 558 75 75 | 076 802 17 00



FRUKOST

„klein und fein“	10
Scone und Roggenbrot	
Butter und Konfitüre. Dekoriert.	
„Königsfrühstück“	21
Scone und Roggenbrot	
Rauchlachs und Wildfleisch, Haussaucen,	
Butter und Konfitüre. Dekoriert.	
Schwedischer Hartkäse	+5
Serviert mit Moltebeerenkonfi	
Für den ganz grossen Hunger:	
extra Roggenbrot	+1
extra Scone	+3
1 Cüpli Bio Prosecco dazu	+6
„Gröt“ Porridge VEGAN	9
Haferbrei serviert mit Blaubeeren aus	
Schweden, leicht gesüßt mit Ahornsirup	
„Filmjölk“	9
Schwedenmilch mit Ewas hausgemachtem	
Supermüsli serviert mit Blaubeeren aus	
Schweden und eine Prise Bio Muscovado	
Zucker	
French Toast our Way	11.50
Zimtschnecke in Eier eingelegt.	
In Butter gebraten.	
Serviert mit einem Beeren Frischkäse Sauce	
Orangensaft 10/20 cl	6 / 7.50
Frisch gepresst	
Eier	
gekocht oder Spiegelei, Stk	5
Rühreier mit 2 Eier	10.50
Rühreier mit Rauchlachs	19.50
Dekoriert, inkl Haus Brot	



Wir backen unsere Brote mit hausgemachten Sauerteig. Die Brote sind aus wertvollen Mehle und 100% von uns hergestellt.



MAT

Smørrebrød

Roggenbrot mit Belag nach Wahl

- Schwedischer Hartkäse	VEGI	9
- Rauchlachs		10
- „Ägg & Sill“ Ei & Matjes Hering		10
- Crevetten MSC, Ei		11
- Wildfleisch		10

VIP Polarsandwich

15

Polarbrot mit Salat, hausgemachter Sauce, reichlich garniert mit Belag nach Wahl:

- Schwedischer Hartkäse	VEGI
- Rauchlachs	
- „Ägg & Sill“ Ei & Matjes Hering	
- Crevetten MSC, Ei	
- Wildfleisch	

Flammkuchen Nordisch

21

„SKOG“ Fladenbrot, Sauerrahm, Cheddar Elch Trockenfleisch, „Lingon“ Haussauce, Haus pickled rote Zwiebeln, Rucola

„HAV“ Fladenbrot, Sauerrahm, Cheddar Rauchlachs, Chili Limette Haussauce, Haus pickled rote Zwiebeln, Rucola

„VEGI“ **VEGI** 19

Wrap

Dünnes Polarbrot mit Salat, hausgemachter Sauce, Rotkohlsalat und Füllung nach Wahl

- VEGAN	14
- Vegi Käse ODER Ei	13
- Rauchlachs oder Wildfleisch	15
- Crevetten MSC, Ei	15
- Flammlachs	16



Unser Fleisch ist 100% Wildfleisch; Elch- oder Rentierfleisch. Ist absolut frei von Antibiotika und Hormonen und wird aus Nordschweden bezogen.

Unser Fisch stammt aus Färö Inseln.

MAT

Nordic grilled Sandwich

16

Dinkelbrot oder Polarbrot, Cheddar, Wildfleisch, Preiselbeeren Chutney, getrockneten Tomaten und Rucola

Pita

16

Holzofen Brottasche gefüllt mit - pulled Flammlachs, Chili Limette Haussauce, pickled rote Zwiebel und Rucola

Ewa's Super Salad

VEGAN MÖGLICH 16

inkl Haussauce und Brot

+ Vegi mit Ei oder Käse

5

+ Rauchlachs oder Wildfleisch

9

+ Crevetten MSC

9

Salat

grüne Blätter dekoriert **VEGAN** 9

Tagesquiche

9

mit Salate und Haussauce

16

„Skandi“ Apéro

18

Käse, Wildfleisch, Knäcke, Nüsse

FIKA

Süßes - hausgemacht

Schokotrüume

3

„Kanelbulle“ Zimtschnecke

4

Muffin

3.50

Powerballs **VEGAN**

3.50

Kuchen

4 / 5

Dinkel Cookies

2

Glace

4.50 / Kugel

Hochwertige Glace aus 100% natürlichen Zutaten

Sorten: Vanille

Eiskaffee; Espresso, Vanilleglace 8