



**FORTYSEVEN°**  
WELLNESS-THERME BADEN

# MEIN GENUSSMOMENT

*Menü  
Restaurant*



# FORTYSEVEN FROZEN CUPS

## ALKOHOLFREI

Frozen Red Berry <i>Waldbeeren, Limettensaft</i>	11.00
Frozen Exotic <i>Exotische Früchte, Limettensaft</i>	11.00

## ALKOHOLHALTIG

Frozen Sangria <i>Rotwein, Waldbeeren, Limettensaft, Fruchtlikör</i>	12.50
Frozen Blueberry Gin <i>Gin, Blaubeeren, Zuckersirup, Limettensaft</i>	14.50



# ESSEN


## SANDWICHES

WARM


### FORTYSEVEN PASTRAMI SANDWICH

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

16.00

- |  |       |
|--|-------|
|  Mediterran | 11.00 |
| <i>Gemüstreifen, getrocknete Tomaten, Zucchini, Hummus, Auberginen, Kräuter</i>              |       |
| Lachs  | 13.00 |
| <i>Randen-Lachs, Salat, Gurke, Crème fraîche, Kräuter</i>                                    |       |

## SNACKS

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

## FRESH-POTS


### SALMON CEVICHE POT


*Norwegischer Lachs, Mango, Avocado, Lattich, Radieschen,  
rote Zwiebel, Minze*

31.00

Caesar Salad 24.00  
*Zarte Hühnerbrust, Lattich, Croûtons, Gran Padano, Hausdressing*

 Caesar Salad vegan 22.00  
*Planted Chicken-Streifen, Cashew-Parmesan, Hausdressing*

 Tapas Pot 24.50  
*Pimientos, Gurke, whipped Feta, pochirtes Ei, Focacciawürfel,  
Tortilla-Crisp*

 Gartensalat  
gross 18.50  
klein 12.50  
*Lattich, Gurke, Radieschen, Karotten, Cherry-Tomaten,  
geröstete Kerne, Hausdressing Französisch*

### POKE POT

*Norwegischer Randen-Lachs, Mango, Avocado, rote Zwiebel, Minze*

24.50

## HOT-POTS

### ASIAN STEAK POT

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

29.50

Pho-Pot Hanoi Suppe 24.50

*Spicy Meatballs, Rinderbrühe, Reismudeln, Chinakohl, Shiitakepilze*

 Vital Pot 25.50

*Bulgur, Brokkoli, Avocado, Pak-Choi, Ei, grünes Tahin, Grapefruit*

Griechischer Pot 26.50

*Pouletspiess, Risoni, Zaziki, Feta, Minze, Oliven*

 Red-Thai-Curry Pot 24.50

*Red-Curry, Kokosmilch, Mini-Mais, Karotten, Erdnuss-Dukkah, Reis*

## SÜSSES

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

### FORTYSEVEN CINNAMON ROLL

5.00


## FRÜHSTÜCK

BIS 13.00 UHR

### GEBÄCK

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

### FRÜHSTÜCKS-FOCACCIA

 Avocado und Tomate	14.50
Rührei und Schinken	14.50
Randen-Lachs und pochierte Bio Eier	17.50

## SMOOTHIE-POTS



### VERY BERRY CASHEW

*Frische Beeren, Cashewnüsse, Banane, Vanille, Datteln*

11.50


### FORTYSEVEN PISTAZIE

*Mango, Spinat, Kokosmilch, Banane, Kakao, Blüten*

10.50

## ZUM ZMORGE

Konfitüre und Butter 3.50

 FORTYSEVEN Beeren-Müesli 5.80

 Mandeljoghurt mit Apfelgranola 5.80

Pancakes, Ahornsirup, frische Beeren 14.50

FORTYSEVEN Frühstück 22.00

*mit Brotkorb, FORTYSEVEN-Beeren-Müesli, Frühstücksei,  
Konfitüre & Butter, Heissgetränk nach Wahl*

FORTYSEVEN Brunchetagere 36.00

*mit Brotkorb, FORTYSEVEN-Beeren-Müesli, Frühstücksei,  
Konfitüre, Butter, ausgewählte Käse- und Fleischspezialitäten,  
Saisonfrüchte, Tagessmoothie, Heissgetränk nach Wahl*



# GETRÄNKE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

### ICED CARAMEL MACCHIATO

*Caramel, Milch, Espresso-Shot, Kakao*

8.50

### COLD BREWED LATTE ODER NATURE MIT EIS

*Kalt gebrühter Kaffee*

7.50

## KAFFEE

Kaffee		4.50
Espresso		4.00
Espresso Doppio		5.50
Espresso Macchiato		4.50
Cappuccino		5.50
Milchkaffee		5.50
Latte Macchiato		5.80
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</i>		
<i>Milchalternativen: 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 – Früchtetee 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	4.80
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>		
Wasser offen	25cl	3.50
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>		
Eptinger Wasser	33cl	5.00
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>		
Coca-Cola   Coca-Cola Zero	33cl	5.00
Rivella rot   blau	33cl	5.00
Gazosa Pommelmo   Aranciata	33cl	6.00
Chaya Eistee Classic   Alpen <i>Bio</i>	33cl	5.50
Vivi Soda Zitrone & Ingwer <i>Bio</i>	33cl	6.00
Vivi Soda Apfelschorle <i>Bio</i>	33cl	6.00

## SMOOTHIES

Gingershot	4cl	2.50
Energy-Boost	25cl	6.20
Orangensaft	25cl	5.50
Exotic	25cl	6.20
Vital-Green	25cl	6.20
Erdbeersmoothie	25cl	6.20

## BIER

Müller Extra <i>offen</i>	25 cl	4.50
Red Porter Ale <i>offen</i>	25 cl	4.50
Panaché <i>offen</i>	25 cl	4.50
<i>süss / sauer</i>		
Müller Extra <i>Flasche</i>	33 cl	5.50
Müller Alkoholfrei <i>Flasche</i>	33 cl	5.50
Müller Urweizen <i>Flasche</i>	50 cl	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

## APERITIF

FORTYSEVEN Spritz	14.00
<i>Prosecco, Marito Verde, Blue Curaçao, Tonic, Gurke, Grapefruit</i>	
Aperol Spritz	12.50
Gespritzter Weisswein	9.50
<i>süß   sauer</i>	

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

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

## 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
Moscow Mule	16.00
Swimming Pool	15.50
<i>Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokosmilch, Rahm</i>	



## SPIRITUOSEN

Spirituosen 2cl ab 5.00  
*Grappa, Whisky, Cognac, Rum und Obstbrände*

## SCHAUMWEIN

Blanc de Noir Zürischum 10cl Flasche  
13.00 85.00

Champagner Taittinger Brut 35cl Flasche  
51.00 91.00

## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc Cent Dix 10cl Flasche  
7.50 48.00  
*Südfrankreich, Frankreich*  
Badener Stadtwein, Federweisser 8.00 52.00  
*AOC Aargau, Schweiz*  
Bodegas Shaya 8.50 64.00  
*Verdejo Rueda, Spanien*



## ROSÉ

### ROSÉ CENT VINGT

*Merlot, Südfrankreich, Frankreich*

10 cl 7.50  
Flasche 48.00

Maison Mirabeau Azure  
*Provence, Frankreich*

**10 cl Flasche**  
8.00 54.00

## ROTWEIN

Badender Stadtwein  
*Pinot Noir, AOC Aargau, Schweiz*

**10 cl Flasche**  
8.00 52.00

Cair Cuvée  
*Tempranillo, Merlot, Ribera del Duero, Spanien*

8.50 55.00

Villa Donoratico  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,  
Bolgheri, Toscana, Italien*



11.00 74.00

## 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.*