



Speisekarte Abend

September & Oktober
2017

Meine sehr geehrten Damen und Herren – Liebe Gäste

Ich heisse Sie im Restaurant Badhof herzlich willkommen.

Bereits in der Vergangenheit, wie auch jetzt im Badhof, ist es meine Absicht, eine für alle Seiten (Kunden, Produzenten, Lieferanten, Betrieb) faire Frischküche anzubieten.

Frischküche bedeutet für mich, nahezu alles frisch und selber zuzubereiten.

Diese Art zu kochen ist zwar aufwändiger, dafür aber ehrlich und bekömmlich.

Ein weiterer Teil meiner Philosophie ist es, soweit möglich Produkte aus der Region oder der näheren Umgebung einzusetzen. Internationale Topprodukte werden zur Komplettierung unserer Karte verwendet. Hier kooperieren wir mit namhaften Comestible-Lieferanten, welche Tierwohl und Nachhaltigkeit garantieren.

Zusammen mit meinem Küchenteam freue ich mich, Sie liebe Gäste, im Badhof kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Küchenchef
Ernst Küng



Deklaration:

Fleischherkunft: Schweiz, falls abweichend wird es jeweils auf der Karte ausgewiesen.

Fischherkunft: Süsswasserfische (CH oder EU), Jakobsmuscheln (US), Lachs (EU), Riesencrevetten (VIE)

Zu unseren Lieferanten gehören: Comestible Zellweger, Staad - Comestible Bianchi AG, Zufikon - Hugo Dubno AG, Zürich; Mérat AG, Bazenheid - Saviva AG, Regensdorf - Kesseli Gemüse, Gams - Segmüller Gemüsebau, Lüchingen - Feinbäckerei Rist, Altstätten - Fam. Peter Eugster, Lüchingen - Fahrmaadhof, Diepoldsau - Hans und Gabi Saxer, Hinterforst und weitere initiative Berufsleute.

Neue regionale Lieferanten und Produzenten sind uns immer willkommen. Zögern Sie nicht – kontaktieren Sie uns.

Badhof-Gourmet-Menü

Hausgemachtes Rindstatar
serviert mit buntem Salatgärtli

oder

Hausgebeizter Lachs
an Dill-Senfsauce mit Puy-Linsensalat

* * * * *

Rote Currysuppe mit Kokosflocken
und Pouletwürfeli

* * * * *

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu in Olivenöl gebratene Kartoffeln und Saisongemüse

oder

Gebratenes Thunfisch-Steak an Wasabi-Sauce
mit Weisswein-Risotto und Saisongemüse

* * * * *

Himbeer-Parfait mit Schoggi-Küchlein

oder

Hausgemachtes Maroni Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott

3 Gänge = Fr. 69.-- / 4 Gänge = Fr. 78.--

Vorspeisen

Bunte Blattsalat-Spitzen
mit Kernen

Fr. 8.50

* * * * *

Gemischter Gemüse- und Blattsalat
mit Sprossen

Fr. 10.--

* * * * *

Hausgebeizter Lachs
an Dill-Senfsauce mit Puy-Linsensalat

Fr. 17.--

* * * * *

Hausgemachtes Rindstatar
serviert mit buntem Salatgärtli

Fr. 22.-- als Vorspeise / Fr. 31.-- als Hauptgang

* * * * *

Rote Currysuppe mit Kokosflocken
und Pouletwürfeli

Fr. 10.--

mit Pouletwürfeli + Fr. 2.50

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu in Olivenöl gebratene Kartoffeln
und Saisongemüse

Fr. 42.--

* * * * *

Kalbsmedaillon an Pfefferrahmsauce
mit Butternudeln und Saisongemüse

Fr. 39.--

* * * * *

Rindsfiletstreifen an Steinpilz-Sauce
mit Butterspätzli
und frischem Marktgemüse

Fr. 35.--

Hauptgerichte mit Fleisch

„Chalbs-Gschnätzlets“ Zürcher Art
an cremiger Champignon-Sauce
mit goldbrauner Butter-Rösti

Fr. 32.--

* * * * *

Gebratene Maispoularde an Kräutersauce
mit Butternudeln und Saisongemüse

Fr. 28.--

* * * * *

Cordon bleu nach Appenzeller Art
mit Pommes frites und Saisongemüse

vom Kalb: Fr. 38.-- / vom Schwein Fr. 28.--

* * * * *

Schnitzel vom Schwein paniert „Wiener Art“
mit Pommes frites

Fr. 23.--

für den kleinen Hunger: Fr. 16.--

Hauptgerichte mit Fisch

Gebratene Riesen-Crevetten an Kräutersauce
mit kleinen Kartoffeln und Saisongemüse

Fr. 38.-

* * * * *

Gebratenes Thunfisch-Steak an Wasabi-Sauce
mit Weisswein-Risotto und Saisongemüse

Fr. 34.-

* * * * *

Vegetarische Gerichte

Zucchini-Piccata mit Tomatensugo
und Weisswein-Risotto

Fr. 25.-

* * * * *

Kartoffel-Gemüsepfanne
mit pochiertem Ei

Fr. 24.-

Süsse Versuchungen

Hausgemachtes Maroni Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott

Fr. 10.50

* * * * *

Himbeer-Parfait mit Schoggi-Küchlein

Fr. 13.50

* * * * *

Coupe Hot Berry

Fr. 11.50

* * * * *

Aktuelles Sortiment an hausgemachter Glacé:

Tonkabohnen - Rosmarin-Honig - Sauerrahm - Amaretto-Glacé

pro Kugel: Fr. 3.50 / Zuschlag für Schlagrahm Fr. 1.00

Auf Wunsch auch am Sonntag offen...

Grössere Gruppen (ab 20 Personen) bedienen wir gegen Voranmeldung auch am Sonntag. Wir danken Ihnen, wenn Sie uns dafür frühzeitig anfragen.

Voranzeige Metzgete-Buffer

Samstag, 28. Oktober – ab 18.00 Uhr (Abend)
Sonntag, 29. Oktober – ab 11.00 Uhr (Mittag)
Dienstag, 31. Oktober 2017 – ab 18.00 Uhr (Abend)
Mittwoch, 1. November 2017 – ab 11 Uhr (Mittag)