



Speisekarte Abend

März & April 2018

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), Pferdefleisch (CAN), Lachs (EU), Riesencrevetten (VIE)

Zu unseren Lieferanten gehören: Comestible Zellweger, Staad- Comestible Bianchi AG, Zufikon- Hugo Dubno AG, Zürich; Spiess Berneck- Mérat AG, Bazenheid- Saviva AG, Regensdorf – Erich Berner Gemüse, St. Gallen- Kesseli Gemüse, Gams-Segmüller Gemüsebau, Lüchingen- Feinbäckerei Rist, Altstätten – Bäckerei Gantenbein Altstätten- 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
angerichtet mit Feldsalat und Baumnüssen

oder

Winterliches Salatbeet mit Granatapfel
und gebratenen Crevetten

Randensuppe mit Meerrettich
verfeinert mit Crème fraîche

Zartes Rindsfilet (150g) an Portweinsauce
mit Trüffel-Risotto und Saisongemüse

oder

Pochiertes Skrei-Medailon an Limetten-Noilly-Prat-Sauce
mit kleinen Kartoffeln und Saisongemüse

Vanille Panna-Cotta
mit warmen Waldbeeren

oder

Hausgemachtes Birnen-Holundersorbent mit Gùx

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.--

* * * * *

Winterliches Salatbeet mit Granatapfel
und gebratenen Crevetten

Fr. 17.--

* * * * *

Hausgemachtes Rindstatar
angerichtet mit Feldsalat und Baumnüssen

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

* * * * *

Randensuppe mit Meerrettich verfeinert mit Crème fraîche

Fr. 10.—

* * * * *

Hausgemachte Bouillon vom Rind mit Flädli

Fr. 8.50

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet (200g) an Portweinsauce
mit Trüffel-Risotto
und Saisongemüse

Fr. 45.--

* * * * *

Geschnetzelte Kalbsleber „Provençale“
mit knuspriger Butter-Rösti

Fr. 28.50

* * * * *

Saftiges Entrecôte vom Pferd (200g)
an grüner Pfefferrahmsauce
mit kleinen Kartoffeln und frischem Marktgemüse

Fr. 35.00

Hauptgerichte mit Fleisch

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

Fr. 32.--

* * * * *

Ofenfrisches Pouletbrüstli
an Moutarde de Meaux-Sauce
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Fr. 26.--

* * * * *

Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse
dazu 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

Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch,
Kräutern Weisswein-Risotto und Saisongemüse

Fr. 38.50

* * * * *

Pochiertes Medaillon vom Skrei
an Limetten-Noilly-Prat-Sauce
mit kleinen Kartoffeln und Saisongemüse

Fr. 32.50

* * * * *

Vegetarische Gerichte

Knusprig gebratener Linsenburger
an Tomatensugo und Weisswein-Risotto

Fr. 25.-

* * * * *

Feine hausgemachte „Chäs-Spätzli“
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Fr. 21.-

Süsse Versuchungen

Vanille Panna-Cotta
mit warmen Waldbeeren

Fr. 12.50

* * * * *

Frische Apfelküechli
mit hausgemachter Vanillesauce

Fr. 11.--

* * * * *

Hausgemachtes Birnen-Holundersorbet
mit Gùx

Fr. 11.50

* * * * *

Aktuelles Sortiment an hausgemachter Glacé:

Tonkabohnen- Birnensorbet- 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.

Für Ihre Agenda...

22. Juni 2018, ab 18.30 Uhr
Fiirobed-Musig mit «Die Nachtfalter»

29. August 2018, 19.30 Uhr
FOLK & DINE mit «Hujässler»

FOLK: Der Hujässler-Sound kann als modern interpretierte Innerschweizer Volksmusik bezeichnet werden. Witzig, lustig, spontan, traurig oder melancholisch wechseln sich bei den Vorträgen des Quartettes ab. Dani Häusler (Gewinner Goldener Notenschüssels 2017) besticht an der Klarinette mit grosser Virtuosität und stupender Technik. Ein Live-Erlebnis, welches nicht nur für Volksmusik Interessierte begeistern wird.

DINE: Unser Küchenchef Ernst Küng komponiert mit seinem Team ein feines Viergang-Menü, welches zwischen den Interpretationen der Hujässler serviert wird.

Eintritt inkl. Vier-Gang-Menü: Fr. 75.—
Bitte um Reservation / Platzzahl beschränkt