



Speisekarte Abend

Mai & Juni 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: Süss-Salzwasserfische (CH oder EU), 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- 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  
serviert mit Avocado und buntem Salatgärtli

oder

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauchlachs  
und Bärlauch-Pesto

\*\*\*\*\*

Spargel-Creme-Suppe  
mit Morcheln

\*\*\*\*\*

Zartes Rindsfilet (150g) an Kerbelsauce  
mit Oliven-Tomaten-Risotto und Saisongemüse

oder

Ragout von Riesencrevetten  
begleitet von weissen Spargeln,  
Frühlingszwiebeln und neuen Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Vanille-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren und Rahm

oder

Hausgemachtes Birnen-Holunder-Sorbet 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.--

\* \* \* \* \*

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauchlachs  
und Bärlauch-Pesto

Fr. 17.--

\* \* \* \* \*

Hausgemachtes Rindstatar  
serviert mit Avocado und buntem Salatgärtli

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

\* \* \* \* \*

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube

Fr. 10.—

Mehrpreis mit Morcheln Fr. 2.50.--

\* \* \* \* \*

Hausgemachte Bouillon vom Rind mit Flädli

Fr. 8.50

# Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet (200g) an Kerbelsauce  
mit Oliven-Trockentomaten-Risotto  
und Saisongemüse

Fr. 45.--

\* \* \* \* \*

Geschnetzelte Kalbsleber „Provençale“  
mit knuspriger Butter-Rösti

Fr. 28.50

\* \* \* \* \*

Gebratene Kalbsmedaillons auf weissen Spargeln  
an Maltesersauce  
mit kleinen Kartoffeln

Fr. 39.--

# Hauptgerichte mit Fleisch

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

Fr. 32.--

\* \* \* \* \*

Ofenfrisches Pouletbrüstli  
an Portwein-Rahmsauce  
mit Butternudeln 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

Ragout von Riesencrevetten  
begleitet von frischen weissen Spargeln,  
Frühlingszwiebeln und neuen Kartoffeln

Fr. 38.50

\* \* \* \* \*

Gebratene Wolfsbarschfilets «Chef Art»  
mit Bärlauch-Risotto und Saisongemüse

Fr. 32.50

\* \* \* \* \*

# Vegetarische Gerichte

Weisse Spargeln mit Parmesan überbacken  
dazu braune Butter und neue Kartoffeln

Fr. 28.--

\* \* \* \* \*

Gnocchi-Gemüse-Pfanne  
an Kerbelsauce

Fr. 23.--

# Süsse Versuchungen

Vanille Panna Cotta  
mit marinierten Erdbeeren und Rahm

Fr. 11.--

\* \* \* \* \*

Hausgemachtes weisses Mandel-Schoggi-Küchlein  
mit Zitronenglace und Früchten garniert

Fr. 12.50

\* \* \* \* \*

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



# Am Sonntag...

... haben wir normalerweise geschlossen. Für grössere Gruppen (ab 20 Personen) öffnen wir gerne für Sie. Für eine frühzeitige Voranmeldung sind wir dankbar.

## Für Ihre Agenda...

22. Juni 2018, ab 18.30 Uhr

### Fiirobed-Musig mit «Die Nachtfalter»

Mittwoch, 29. August 2018, 19.30 Uhr

### 1. 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

Mittwoch, 7. November 2018, 19.30 Uhr

### 2. FOLK & DINE mit «InterFolk»

Freitag, 21. Dezember 2018

### Badhof-Weihnachtsapéro mit «Die Nachtfalter»