



Speisekarte Abend

September/Oktober 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.

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Badhof-Gourmet-Menü

Hausgemachtes Rindstatar
mit Whisky und buntem Salatgärtli

oder

Rauchlachs-Roulade im Salatnest
mit Wasabi-Schaum

Rote Currysuppe mit Poulet
und Kokosflocken

Zartes Rindsfilet (150g) an Whiskysauce
mit gebratenen Kartoffeln
und Saisongemüse

oder

Sautierte Riesencrevetten «Provençale»
mit gebratenen Kartoffeln
und Saisongemüse

Gebackene Apfelröstikrapfen mit hausgemachter Marzipanglace

oder

Hausgemachtes Passionsfrucht-Sorbet mit Campari

3 Gänge = Fr. 71.-- / 4 Gänge = Fr. 81.—

Vorspeisen

Bunte Blattsalat-Spitzen mit Kernen

Fr. 9.00

* * * * *

Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Sprossen

Fr. 11.--

* * * * *

Rauchlachs-Roulade im Salatnest
mit Wasabi-Schaum

Fr. 17.--

* * * * *

Rindstatar nach Hausrezept
mit Whisky und buntem Salatgärtli

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

* * * * *

Rote Currysuppe mit Kokosflocken

Fr. 10.-- / mit Pouletwürfel 12.50

* * * * *

Sämige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.--

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet (200g) an Whiskysauce
mit gebratenen Kartoffeln
und Saisongemüse
Fr. 49.--

* * * * *

Kalbsmedaillon an Pfefferrahmsauce
mit Butternudeln und Saisongemüse

Fr. 39.00

* * * * *

Rindsfiletstreifen an Steinpilz-Sauce
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Fr. 39.50

Hauptgerichte mit Fleisch

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

Fr. 32.--

* * * * *

Ofenfrisches Poulet-Brüstli “Chef Art“
mit Butternudeln und Saisongemüse

Fr. 26.--

* * * * *

Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse
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 «Provençale»
mit gebratenen Kartoffeln
und Saisongemüse

Fr. 38.--

* * * * *

Egli-Filet an Safransauce
mit sämigem Limonen-Risotto
und Saisongemüse

Fr. 34.50

Vegetarische Gerichte

Rotes Gemüsecurry mit Reis

Fr. 23.--

* * * * *

Empanadas mit Käsefüllung auf Tomaten-Sugo
mit Kartoffel-Gemüse-Gröstl

Fr. 25.—

Süsse Versuchungen

Gebackene Apfelrösti-Krapfen
mit hausgemachter Marzipanglace

Fr. 13.50

* * * * *

Maroni Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott

Fr. 11.--

* * * * *

Hausgemachtes Passionsfrucht-Sorbet
mit Campari

Fr. 11.50

* * * * *

Aktuelles Sortiment an hausgemachter Glacé:

Tonkabohnen; Sauerrahm; Bananen-Joghurt-Glacé; Passionsfruchtsorbet;
Marzipanglace

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...

Badhof – Metzgete

Metzgete-Büffet à la discrétion
mit allem Drum und Dran

1. bis Samstag 3. November 2018

Folk & Dine

Musik: «Interfolk»

Küche: Ernst Küng & Team

Mittwoch, 7. November 2018, Beginn: 19.30 Uhr

Weihnachtsapéro

Musik: «Die Nachtfalter»

Freitag, 21. Dezember 2018