

Landgasthof
Badhof
Hotel - Restaurant - Bar

Speisekarte Abend

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- Mérat AG, Bazenheim- Saviva AG, Regensdorf – Erich Berner Gemüse, St. Gallen- Feinbäckerei Rist, Altstätten – Bäckerei Gantenbein Altstätten- Fahrmaadhof, Diepoldsau – Traitafina AG, Lenzburg 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

Geräucherte Entenbrust mit Nüsslissalat
und Orangenfilets

oder

Thunfisch-Carpaccio mit Sherry und Kapern

Sämige Maroni-Crème-Suppe mit Haselnuss-Apfel-Topping

Zartes Rindsfilet (150g) an Granatapfelsauce
auf Parmesan-Risotto
und Saisongemüse

oder

Schwarzer Heilbutt an Senfsauce
auf sämigem Kartoffel-Erbсен-Püree
und Saisongemüse

Cheesecake-Parfait mit warmen Heidelbeeren
und Rahm

oder

Hausgemachtes Orangen-Sorbet
mit Grand Mariner

3 Gänge = Fr. 71.00 / 4 Gänge = Fr. 81.00

Vorspeisen

Bunte Blattsalat-Spitzen mit Kernen

Fr. 9.00

* * * * *

Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Sprossen

Fr. 11.00

* * * * *

Thunfisch-Carpaccio mit Sherry und Kapern

Fr. 17.50

* * * * *

Rindstatar nach Hausrezept
mit Calvados und buntem Salatgärtli

Fr. 22.00 als Vorspeise / Fr. 31.00 als Hauptgang

* * * * *

Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat
und Orangenfilet

Fr. 16.50

* * * * *

Crème-Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel
Fr. 10.00 / mit Crevetten-Würfel 13.50

* * * * *

Sämige Maroni-Crème-Suppe mit Haselnuss-Apfel-Topping

Fr. 10.00

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet (200g) an Granatapfel-Sauce
auf Parmesan-Risotto
und Saisongemüse

Fr. 51.00

* * * * *

Donald Russell Steak vom Rind (230g)
von der Hofmetzgerei der Queen Elisabeth (GB)
an Rotwein-Schokoladensauce
auf hausgemacher Kartoffel-Erbсен-Püree

Fr. 47.00

* * * * *

Kalbsmedaillon an Cognac-Sauce
mit Butternudeln
und Saisongemüse

Fr. 38.00

Hauptgerichte mit Fleisch

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

Fr. 32.00

* * * * *

Ofenfrische Pouletbrust an Senfsauce
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Fr. 26.00

* * * * *

Traditionelles Cordon bleu
gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites und Saisongemüse

vom Kalb: Fr. 38.00 / vom Schwein Fr. 28.00

* * * * *

Schnitzel vom Schwein paniert „Wiener Art“
mit Pommes frites

Fr. 23.00

für den kleinen Hunger: Fr. 16.00

Hauptgerichte mit Fisch

Sautierte Riesencrevetten
an Cherry Tomaten-Wermut-Sauce
mit Heidelbeer-Risotto und Saisongemüse

Fr. 38.00

Schwarzer Heilbutt an Senfsauce
auf sämigem Kartoffel-Erbсен-Püree
und Saisongemüse

Fr. 33.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzli
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Fr. 21.50

Apfel-Chutney-Teigtaschen auf Kokos-Gemüseragout

Fr. 23.50

Süsse Versuchungen

Churros nach „Art des Hauses“
mit hausgemachter Milchkonfitüre

Fr. 10.50

* * * * *

Cheesecake-Parfait mit warmen Heidelbeeren
und Rahm

Fr. 12.50

* * * * *

Hausgemachtes Orangen-Sorbet
mit Grand Mariner

Fr. 11.50

* * * * *

Aktuelles Sortiment an hausgemachter Glacé:

Tonkabohnen; Sauerrahm; Orangensorbet; 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...

Betriebsferien

15. April 2019 – 23. April 2019

Weisser Sonntag Lüchingen/Altstätten

Wir bedienen Sie gegen Voranmeldung auch am Sonntag

Muttertag 12. Mai 2019

Spezielles mehrgängiges Muttertagmenü
(Reservation erwünscht)