

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

Rindstatar nach Hausrezept
serviert mit Avocado und buntem Salatgärtli

oder

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauchlachs und Bärlauchpesto

Leichte Karotten-Ingwer-Zitronensuppe mit Kokosnussmilch

Zartes Rindsfilet (150g) in Pfefferbutter gebraten
begleitet von jungen Kartoffeln und Saisongemüse

oder

Sautierte Riesencrevetten
begleitet von frischen weissen Spargeln, Frühlingszwiebeln
und Bärlauch-Risotto

Frittierte Spargelspitzen mit
Beeren-Mascarpone-Crème

oder

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet
mit Brockmans Gin

3 Gänge = CHF 71.00 / 4 Gänge = CHF 81.00

Vorspeisen

Bunte Blattsalat-Spitzen mit Kernen

CHF 9.00

* * * * *

Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Sprossen

CHF 11.00

* * * * *

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauchlachs und Bärlauchpesto

CHF 17.50

* * * * *

Rindstatar nach Hausrezept
serviert mit Avocado und buntem Salatgärtli

CHF 22.00 als Vorspeise

CHF 31.00 als Hauptgang

* * * * *

Hausgemachte Spargel-Crème-Suppe mit Rahmhaube

CHF 10.00 / mit Morcheln CHF 13.00

* * * * *

Leichte Karotten-Ingwer-Zitronensuppe mit Kokosnussmilch

CHF 10.00

Hauptgerichte mit Fleisch

Zartes Rindsfilet (200g) in Pfefferbutter gebraten
begleitet von jungen Kartoffeln und Saisongemüse

CHF 51.00

* * * * *

„Flat-Iron“ Steak vom Rind an Maltesersauce
mit weissen Spargeln
und Frühlingskartoffeln

CHF 36.00

* * * * *

Kalbsmedaillon an Mochelrahmsauce
mit Butternudeln und weissen Spargeln

CHF 39.50

* * * * *

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

CHF 32.00

Hauptgerichte mit Fleisch

Ofenfrische Pouletbrust
auf Peperoni-Mango-Gemüse
mit Butterreis

CHF 26.00

* * * * *

Cordon bleu „Appenzeller-Art“
gefüllt mit Rohschinken und Appenzellerkäse
dazu Pommes frites und Saisongemüse

vom Kalb: CHF 38.00

vom Schwein CHF 28.00

* * * * *

Schnitzel vom Schwein paniert „Wiener Art“
mit Pommes frites

CHF 23.00

für den kleinen Hunger: CHF 16.00

Hauptgerichte mit Fisch

Sautierte Riesencrevetten
begleitet von frischen weissen Spargeln,
Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Risotto

CHF 39.00

* * * * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Schnittlauchöl auf
Zitronen-Kartoffeln-Mousseline und Saisongemüse

CHF 37.50

Vegetarische Gerichte

Weisse Spargeln mit Parmesan überbacken
dazu braune Butter und Kartoffeln

CHF 28.00

* * * * *

Gebackene Safran-Arancini auf Peperoni-Mango-Gemüse

CHF 24.00

Süsse Versuchungen

Griess-Flammerie mit Rhabarberkompott

CHF 10.50

* * * * *

Frittierte Spargelspitzen mit
Beeren-Mascarpone-Crème

CHF 13.50

* * * * *

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet
mit Brockmans Gin

CHF 12.00

* * * * *

Aktuelles Sortiment an hausgemachter Glacé:

Tonkabohnen; Sauerrahm; Himbeersorbet; Passionsfruchtsorbet; Marzipanglace

pro Kugel: CHF 3.50 / Zuschlag für Schlagrahm CHF 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...

Muttertag, Sonntag 12. Mai 2019

Spezielles mehrgängiges Muttertagmenü
(Reservation erwünscht)

Altstätter Gastro Karussell, 21. Juni 2019

Unterhaltung & Kulinarik in vier Altstätter Gastro-Betrieben
Anmeldung erforderlich- begrenzte Platzanzahl
weitere Informationen folgen

Feierabendbier, Freitag 05. Juli 2019

Musikalische Unterhaltung mit den «Nachtaltern»