

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 selbst 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 Comestibles-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

Landgasthof
Badhof
Hotel - Restaurant - Bar

Aschis Menü

Rindstatar nach Hausrezept mit buntem Blattsalat garniert

Beef tartare according to house recipe garnished with colorful leaf salad

oder / or

Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto

Tomato salad with burrata and basil pesto

* * * * *

Gelbe Geflügel-Kokossuppe

Yellow Poultry Coconut Soup

* * * * *

Kalbs-Medaillons an Cognacrahmsauce
dazu kleine Kartoffeln und Gemüse

Veal medallions in cognac cream sauce, served with small potatoes and vegetables

oder / or

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
auf Zitronen-Risotto und Gemüse

Pike-perch fillet from Lake Maggiore on lemon risotto and vegetables

* * * * *

Sorbet mit Gùx

sorbet with Gùx (alcohol)

oder / or

Toblerone-Mousse mit Früchten garniert

Toblerone mousse garnished with fruit

3 Gänge = CHF 74.00 / 4 Gänge = CHF 84.00

Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat mit Kernen CHF 9.00

Colorful leaf salad with seeds

Gemischter Gemüse- und Blattsalat CHF 11.00

Mixed vegetable and leaf salad

Rindstatar nach Hausrezept als Vorspeise CHF 23.00

mit buntem Blattsalat garniert als Hauptgang CHF 32.00

Beef tartare according to house recipe garnished with colorful leaf salad

Gebeizter Mojito-Lachs a la Badhof mit Crème fraîche und Limetten CHF 23.00

Pickled Mojito Salmon à la Badhof with crème fraîche and limes

Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto CHF 18.50

Tomato salad with burrata and basil pesto

Aus dem Suppentopf

Gelbe Geflügel-Kokossuppe CHF 11.00

Yellow Poultry Coconut Soup

mit Poulet CHF 13.50

Klare Tomatenessenz mit hausgemachten Basilikum Ricotta Ravioli CHF 14.50

Clear tomato essence with homemade basil ricotta ravioli

Maiscremesuppe mit Popcorn CHF 11.00

Cream of corn soup with popcorn

Gerichte mit Fleisch

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
dazu Butternudeln und Saisongemüse CHF 28.00

Pork cream schnitzel with mushrooms served with butter noodles and seasonal vegetables

Schweinssteak (250g) mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Saisongemüse CHF 32.50

Pork steak (250g) with herb butter served with French fries and seasonal vegetables

Schnitzel vom Schwein paniert
mit Pommes frites und Gemüse CHF 26.50
kleinere Portion CHF 19.50

Breaded pork schnitzel with French fries and vegetables

Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites und Gemüse CHF 34.50

Pork cordon bleu filled with ham and cheese with French fries and vegetables

Kalbs-Medaillons an Cognacrahmsauce
dazu kleine Kartoffeln und Gemüse CHF 47.50

Veal medallions in cognac cream sauce, served with small potatoes and vegetables

"Chalbs-Gschnätzlets" Zürcher Art
an cremiger Champignon-Sauce
dazu Röstikroketten und Gemüse CHF 39.50

"Chalbs-Gschnätzlets" Zurich-style with creamy mushroom sauce with hash browns and vegetables

Cordon bleu vom Kalb
gefüllt mit Bündnerfleisch und Käse
dazu Pommes frites und Gemüse CHF 44.50

Cordon bleu of veal filled with smoked Beef and cheese with French fries and vegetables

Gerichte mit Fleisch

Ofenfrische Pouletbrust
auf Zitronenrisotto und Gemüse CHF 29.50

Oven-fresh chicken breast on lemon risotto and vegetables

Zartes Rindsfilet (200g) an Chimichurri-Butter
mit Trüffel-Muffins und Gemüse CHF 52.50

Tender beef fillet (200g) with chimichurri butter with truffle muffins and vegetables

„mer isch es glich, eifach öpis Guets“
Lassen Sie sich bei diesem Hauptgang von unserem
Küchenchef überraschen CHF 39.50

"I don't care, as long as it's something good" a surprise main course from our chef

Gerichte aus dem Wasser

Riesencrevetten a la Chef mit Casarecce CHF 42.50

Giant prawns a la Chef with Casarecce

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
auf Zitronen-Risotto und Ratatouille-Gemüse CHF 46.50

Pike-perch fillet from Lake Maggiore on lemon risotto and ratatouille vegetables

Fleischlose Gerichte

Trüffel-Champignonrisotto mit Ratatouille-Gemüse CHF 28.00

Truffle mushroom risotto with ratatouille vegetables

Gemüseteller mit Kräutersauce mit kleinen Kartoffeln CHF 29.50

Vegetable plate with herb sauce with small potatoes

Burrata mit Casarecce geschwenkt in Olivenöl, Basilikum mit Cherrytomaten und Pinienkernen CHF 23.50

Burrata with Casarecce tossed in Olive oil, basil with cherry tomatoes and pine nuts

Unsere Sommersalate

Bunte Salatbowl mit Pouletbruststreifen oder Fischknusperli CHF 27.50

Colorful salad bowl with Chicken breast strips or fish crisps

Badhofs Wurst- oder Thonsalat mit buntem Blattsalat

Einfach	CHF	16.50
Garniert	CHF	21.00
mit Käse (nur für Wurstsalat)	CHF	23.50

Badhof's Sausage or Tuna Salad with Colorful Leaf Salad we have Simple, Garnished or with cheese (only for Sausage salad)

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 - Mérat AG, Bazenhaid - Metzgerei Diethelm, Balgach - Saviva AG, Regensdorf - Erich Berner Gemüse, St. Gallen - Bäckerei Schegg, Oberriet - 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.