

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 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

Landgasthof
Badhof
Hotel - Restaurant - Bar

Aschis Menü

Spargelsalat mit Heidelbeeren und Rucola

Asparagus salad with blueberries and rocket

oder / or

Spinat-Lachsrollen mit Senf-Honigsauce auf buntem Salatbeet

Spinach and salmon rolls with mustard-honey sauce on a colorful salad bed

* * * * *

Rote Curry-Linsensuppe

Red curry lentil soup

* * * * *

Rindsfiletwürfel an Whiskeysauce
serviert mit kleinen Kartoffeln und Saisongemüse

*Beef fillet cubes with whiskey sauce
served with wild garlic risotto and asparagus*

oder / or

Riesengarnelen a la Chef
dazu Bärlauchrisotto und Spargeln

Giant prawns à la Chef with wild garlic risotto and seasonal vegetables

* * * * *

Hausgemachtes Blueberry Cheesecake im Glas

Homemade Blueberry Cheesecake

oder / or

Erdbeer-Parfait mit Rhabarberkompott schön garniert

Strawberry-rhubarb parfait with fruit and cream

3 Gänge = CHF 73.00 / 4 Gänge = CHF 83.00

Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat mit Kernen CHF 9.00

Colorful salad with seeds

Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Sprossen CHF 11.00

Mixed vegetable and salad with sprouts

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*

Spargelsalat mit Heidelbeeren und Rucola CHF 16.50

Asparagus salad with blueberries and rocket

Spinat-Lachsrollen mit Senf-Honigsauce CHF 19.50
auf buntem Salatbeet

Spinach and salmon rolls with mustard-honey sauce on a colorful salad bed

Aus dem Suppentopf

Rote Curry-Linsensuppe CHF 11.00

Red curry lentil soup

mit Poulet CHF 13.50

Klare Rinder-Consommé mit Flädli CHF 12.00

Clear beef consommé with flatbread

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Einlage und Rahmhaube CHF 11.00

Homemade asparagus cream soup with garnish an Cream

Gerichte mit Fleisch

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
dazu Butternudeln und Saisongemüse CHF 28.00

*Creamy pork schnitzel with mushrooms and cream sauce
served with butter noodles and seasonal vegetables*

Buure-Kotelett (350g - 400g) mit Kräuterbutter und Brot CHF 34.00
oder mit kleinen Kartoffeln CHF 39.50

*Farmer cutlet (350g – 400g) with herb butter and bread
Or with small potatoes*

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

*Breaded pork schnitzel
with French fries and vegetables*

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

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

Kalbsmedaillons an Cognacrahmsauce CHF 47.50
dazu kleine Kartoffeln und Gemüse

*Veal medallions with cognac cream sauce
plus small potatoes and vegetables*

"Chalbs-Gschnätzlets" Zürcher Art CHF 37.50
an cremiger Champignon-Sauce
dazu Butterrösti und Gemüse

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

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

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

Diepoldsauer Spargeln anstelle von Gemüse CHF 3.50

Gerichte mit Fleisch

Ofenfrische Pouletbrust auf Tomatensugo
dazu Butternudeln und Gemüse

CHF 29.50

*Oven-fresh chicken breast on tomato sauce
plus butter noodles and vegetables*

Zartes Rindsfilet (200g) an Pfefferrahmsauce
mit Bärlauchrisotto und Gemüse

CHF 52.50

*Tender beef fillet (200g) with pepper cream sauce
and wild garlic risotto and vegetables*

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

CHF 39.50

*"It doesn't matter, just something good"
a surprise main course from our chef*

Diepoldsauer Spargeln anstelle von Gemüse

CHF 3.50

Gerichte aus dem Wasser

Riesencrevetten a la Chef
dazu Bärlauchrisotto und Saisongemüse

CHF 39.50

Giant prawns à la Chef with wild garlic risotto and seasonal vegetables

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore an Wasabi-Sauce
dazu Reis und Gemüse

CHF 46.50

*Zander fillet from Lake Maggiore with wasabi sauce
plus rice and vegetables*

Diepoldsauer Spargeln anstelle von Gemüse

CHF 3.50

Fleischlose Gerichte

Risotto mit Cherrytomaten und Rucola
und Parmesanspänen

CHF 25.50

*Risotto with cherry tomatoes and rocket
and parmesan shavings*

Weisse Spargeln mit Parmesan überbacken
dazu kleine Kartoffeln

CHF 32.50

*Baked white asparagus with parmesan cheese
plus small potatoes*

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, Bazenheid - 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.