

ALTI BADI

HAFENRESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



SPEISEN und GETRÄNKE

Hafenrestaurant „Alti Badi“, Seestrasse 45, 8280 Kreuzlingen
www.alti-badi.ch, hafenrestaurant@alti-badi.ch, +41 71 672 80 80

Alle Preise sind in schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Herkunftsdeklaration:

Felchen	vorzugsweise Schweiz, sonst Irland	Bianchi AG
Zander	vorzugsweise Schweiz, sonst Russland	Bianchi AG
Poulet	Schweiz	Bianchi AG
Kalb	Schweiz	Ochsenmetzgerei Wattinger, Altnau
Rind	Schweiz	Ochsenmetzgerei Wattinger, Altnau
Schwein	Schweiz	Ochsenmetzgerei Wattinger, Altnau
Wurst	Schweiz	Ochsenmetzgerei Wattinger, Altnau
Gemüse	saisonal aus der Region	Gemüsezentrale Tägerwilen

Die meisten Speisen werden glutenfrei zubereitet!

*Wir empfehlen uns auch für Hochzeits-, Familien-, Vereins- und Firmenfeiern.....
das ganze Jahr!!*

Gerne stellen wir für Sie Vorschläge für Ihr Fest zusammen.

s'Läbä isch schö das ist unser Motto.....

Wir befinden uns alle an einem der schönsten Ecken Europas und würdigen das auch indem wir dankbar dafür sind und es unseren Gästen mit dem bestmöglichen Service und gut gelaunt weitergeben.....

.....machen Sie mit, und bringen Sie ein wenig Geduld an stressigen Tagen und ein wenig Verständnis für manchmal vorkommende Missverständnisse mit.....

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant, dem Seeburgpark und in Kreuzlingen

Schön dass Sie hier sind!!!

Ihr Alti Badi Team

VORSPEISEN und SUPPEN

CHF

Portion Pizzabrot 7.00

Portion zweierlei Oliven und Parmesansplitter 6.50

Bruschette al pomodoro
mit fein geschnittenen Tomatenwürfeln und frischem Basilikum 7.00

Bunt gemischter Blattsalat
mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen 8.00

FrISChe Burrata aus Apulien auf **Rucola**
Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne 10.50

FrISChe Burrata aus Apulien mit **Premium-Kochschinken**
Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne 14.50

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern 10.50

Rindstatar mit Butter geröstetem Brot 13.50

Tagessuppe 9.50

Minestrone italienische Gemüsesuppe 10.00
mit Reis oder Nudeln 13.00

SALATE

CHF

Bunt gemischte Blattsalate mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croûtons	15.00
Fitness Salat Poulet (Alpstein) bunt gemischte Blattsalate mit gebratenem Pouletschnitzel	22.50
Fitness Salat Rind bunt gemischte Blattsalate mit Bio Rinds-Saftplätzli	24.50
„Wellenreiter“ bunt gemischte Blattsalate mit gegrillten Felchenfilets	25.50
Wurst- Käsesalat mit Cervelat, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln	18.50
Wurstsalat mit Cervelat, Essiggurken und Zwiebeln	17.50

VEGETARISCH

CHF

Vegi Burger hausgemacht aus Quinoa, Kichererbsen und Gemüse in Sesam Bun mit Joghurt-Gurkensauce und Kräutern	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit gebratenen Champignons	21.50
Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln	19.50
Zucchetti-Piccata an feiner Tomatensauce, hausgemachten Linguine	21.50

Unsere frische, hausgemachte PASTA....

<u>Linguine</u>	ähnlich wie Spaghetti, jedoch sehr flach
<u>Maccaroni</u>	kurze Röhrennudeln mit gewölbter Form
<u>Fusilli</u>	Spiralnudeln in Form einer Schraube
<u>Casarecce</u>	gedrehte Nudeln

....und die passenden Saucen dazu

CHF

alla bolognese	mit Hackfleisch vom Rind	19.50
al tonno	mit Thon und Oliven an Tomatensauce	19.50
al pesto	mit hausgemachtem Pesto	19.50
alle cinque Pi	mit Tomaten-Parmesan-Sahnesauce	19.50

....gerne kochen wir auch glutenfreie Spaghetti (Barilla) für Sie!

PIZZA

jede Pízza auch glutenfrei erhältlich

CHF

Margherita Tomaten, Mozzarella	16.50
Toscana mediterranes Grillgemüse, Oliven, Mozzarella	18.50
Lombarda Spinat, Gorgonzola	18.50
Tonno Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern , Mozzarella	18.50
Napoli Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella	17.50
Prosciutto e funghi gekochter Schinken, Champignons, Mozzarella	17.50
Hawaií gekochter Schinken, Ananas, Mozzarella	18.50
Salame Salami, Oliven, Mozzarella	17.50
Diavola scharfe Salami, Peperoncini, Mozzarella	18.50
Parma e Rucola Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Parmesan	19.50

FISCH

CHF

Gebratene Felchenfilets „Müllerin Art“
mit heisser Butter übertreufelt dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse 25.50

Gebratenes Lachsfilet (Suisse Lachs)
auf mediterranem Gemüse 28.50

„Fish & Chips“
Zander – Chnusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare 24.50

„Zander – Chnusperli“ mit gemischtem Blattsalat und Sauce Tartare 24.50

Lachs Burger (Irischer Bio-Lachs)
in hausgemachtem Sesam Bun mit Tartarsauce 26.50

Cozze (Miesmuscheln) nur während der Saison, bitte fragen

Cozze alla marinara
Miesmuscheln in Weissweinsud 22.50

Cozze al pomodoro
Miesmuscheln in leichter Tomatensauce 22.50

Linguine con Cozze
Hausgemachte Pasta mit Miesmuscheln in Weissweinsud 22.50

FLEISCH

CHF

Kalbsbratwurst (Goldmedaillengewinner) mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
Bio Hamburger (vom Hochlandrind) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Salat, Gurke, Cocktailsauce	26.50
Güttinger Hamburger (vom Thurgauer Kalb) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Salat, Gurke, Cocktailsauce	26.50
Pulled Pork Burger (BBQ-Sauce) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini	26.50
Bio Rinds-Saftplätzli mit mediterranem Gemüse	24.50
2 Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	24.50
Pouletschnitzel vom Alpstein Poulet an Champignonsrahmsauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse	26.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli und Saisongemüse	32.50
Scaloppine al limone (Kalbsplätzli) an leichter Zitronensauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse	34.50
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	34.50

SUSHI ABENDKARTE

Taglich ab 17:30 oder auf Vorbestellung (1 Tag vorher)
ausser SONNTAGS und an FEIERTAGEN

CHF

VORSPEISEN

21	GOMA WAKAME	7.00
22	MISO SOUP	7.00
23	EDAMAME	7.00
24	YAKITORI <i>3 Pouletspiesschen mit Reis</i>	12.00

NIGIRI *Reisballchen, handgeformt & belegt, jeweils 1 Stuck*

31	SHAKE <i>Lachs</i>	3.80
32	MAGURO <i>Thunfisch</i>	3.80
33	EBI <i>Garnele, gekocht</i>	3.80
36	SHAKE NEGITARTAR <i>gehackter Lachs, Fruhlingzwiebel & Chilisauce</i>	4.00
37	MAGURO NEGITARTAR <i>gehackter Thunfisch mit Fruhlingzwiebel & Chilisauce</i>	4.00
38	TAMAGO <i>jap. Omelette</i>	3.50
39	INARI <i>gebratene Tofutasche</i>	3.50

HOSO MAKI *Reisinnenrolle, dünn und rund geformt, jeweils 8 Stk*

41	SHAKE MAKI <i>Lachs</i>	7.80
42	TEKKA MAKI <i>Thunfisch</i>	8.50
43	SPICY SHAKE MAKI	8.00
44	SPICY TEKKA MAKI	8.70
48	AVOCADO MAKI <i>Avocado</i>	6.00
49	KAPPA MAKI <i>Gurke</i>	6.00
50	TAMAGO MAKI <i>jap. Omelette</i>	6.00
51	PEPERONI MAKI	6.00
52	SPINAT MAKI	6.00

URA MAKI CALIFORNIA *Reisaussenrolle, mit Sesam ummantelt, jeweils 8 Stk*

61	TUNA SESAM <i>Thoncrème, Gurke</i>	8.50
62	AVOKANI SESAM <i>Surimí, Avocado, jap. Mayonnaise</i>	8.50
63	LACHSAVO SESAM <i>Lachs, Avocado</i>	8.80
64	MAGUROAVO SESAM <i>Thunfisch, Avocado</i>	9.50
	<u>mit Fischrogen statt Sesam</u> + 0.50	

TEMAKI *alle Maki auch als TEMAKI (handgerollte Sushitüte) erhältlich*

FUTOMAKI *grosse Maki, jeweils 4 Stück*

66	FISCH MIX <i>verschiedener Fisch</i>	8.50
67	VEGGIE MIX <i>verschiedenes Gemüse, Tamago und Inari</i>	6.50

FUTOMAKI CALIFORNIA SPECIAL *jeweils 4 Stück*

- 68 YAKITORI CALIFORNIA
gebratene Pouletstreifen mit Gurke und Sesam 9.50

KOMBINATIONEN *traditionell japanisch*

- 71 KLEIN
*4 Stk Tekka Maki, 4 Stk Shake Maki, 1 Stk Maguro Nigiri,
1 Stk Shake Nigiri, 1 Stk Ebi Nigiri* 18.00
- 72 VEGETARISCH
*4 Stk Kappa Maki, 4 Stk Avocado Maki, 4 Stk Spinat Maki,
4 Stk Paperoni Maki 1 Stk Inari Nigiri, 1 Stk Tamago Nigiri* 17.00
- 73 NORMAL
*4 Stk California Avokani mit Sesam, 4 Stk California Maguravo Roggen,
4 Stk Shake Maki, 4 Stk Kappa Maki, 1 Stk Maguro Nigiri,
1 Stk Shake Nigiri, 1 Stk Ebi Nigiri, 1 Stk Tamago Nigiri* 28.00
- 74 GROSS für 2 Personen
2 Goma Wakame Salate, 2 Miso Suppen oder 2 Edamame
4 Stk California Lachsavo, 4 Stk California Surimiavo, 4 Stk California
Tuna Sesam, 8 Stk Shake Maki, 8 Stk Kappa Maki, 2 Stk Maguro Nigiri,
2 Stk Shake Nigiri, 2 Stk Ebi Nigiri, 2 Stk Tamago Nigiri 56.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEIN

Italien	Glera, Chardonnay "Intenso"	1 dl	8.00
Veneto	La Delizia	7,5dl	49.00
	<i>Blumiger Auftakt mit im Gaumen kräftiger Mousse und viel Frische</i>		

WEISS

Schweiz	Riesling-Sylvaner "Fischerwyy"	1 dl	5.50
Thurgau	Rutishauser	5 dl	25.00
	<i>Attraktiv und lebendig mit exotischer Frucht</i>		

Schweiz	Mont sur Rolle "L'Escargot"	1 dl	5.50
Waadt	Alain Parisod	5 dl	25.00
	<i>Frisch und rassig, fruchtig und leicht mineralisch</i>		

Italien	Grillo "Baglio di Grisi"	1 dl	6.00
Sizilien	Terre siciliane	7,5dl	39.50
	<i>Ein intensiv gelber Wein mit ausgewogener Säure und Duft von Zitrusfrüchten, Brot und Aprikosen</i>		

ROSÉ

Schweiz	Gamay "de Romandie"	1 dl	5.50
Waadt	Château la Gordonne	5 dl	25.00

Rassiger, ehrlicher Rosé mit Biss

ROT

Schweiz	Blauburgunder "Iselisberger"	1 dl	5.50
Thurgau	Rutishauser	5 dl	25.00

Fruchtig-würziges Bouquet, rote Kirschen, Himbeeren und leichte Röstaromen

Italien	Nero d'Avola "Baglio di Grisi"	1dl	6.00
Sizilien	Terre siciliane	7,5dl	39.50

Intensives reichhaltiges Kirschenaroma, angenehm würzig mit langem Abgang

Frankreich	Merlot/Cabernet/Syrah "Bistrot Chic"	1dl	6.00
Pays de soleil	Vin de France, Rouge Rubis	7,5dl	39.50

Abgerundetes Fruchtroma mit sympatischem Charakter

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEIN

Italien Glera, Chardonnay "Intenso" 7,5 dl 49.00

Veneto La Delizia

Blumiger Auftakt mit im Gaumen kräftiger Mousse und viel Frische

Frankreich Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier "Pommery sur glace"

Champagne Enthousiaste 7,5 dl 89.50

Würzige Aromen von getrockneten Feigen, Mandeln und Honig

WEISS

Schweiz Solaris "Marriage" 7,5 dl 45.00

Kreuzlingen Spatzenhof

Dieser lokale Wein überrascht und gefällt durch seine Frische und die Restsüsse im Abgang

Schweiz Chasselas "Chateau de Vufflens" 7,5 dl 39.50

Waadt Bolle

Vielschichtiges Aroma mit seltener Feinheit (Medailles d'or 2019)

Italien	Vernaccia "Privato"	7,5dl	39.50
Toscana	Rampa di Fugnano		
	<i>Intensives, anhaltendes, volles Aroma. Trocken, weich und ausgewogen im Geschmack</i>		

ROSÉ

Frankreich	Grenache "Favet 9-10"	7,5 dl	45.00
Camargue	Domaine Royal de Jarras		
	<i>Dezent mit zarten floralen Noten. Intensiver Gaumen mit Aromen von roten Beeren und gerösteten Mandeln</i>		

ROT

Schweiz	Maréchal Foch – Léon Milot – Cabernet "Mariage"		
Kreuzlingen	Spatzenhof	7,5dl	45.00
	<i>Im Barrique ausgebauter Wein mit markanter fruchtiger Struktur</i>		

Italien	Barbera "Giada Barbera d' Alba"		
Piemont	Andrea Oberto	7,5dl	59.00
	<i>Rote reife Frucht (Kirsche), würzig, mit angenehmen Röstaromen</i>		

Italien	Chianti "Via die Franchi"		
Toscana	Rampa di Fugnano	7,5dl	39.50
	<i>Intensives anhaltendes Beerenbouquet. Frisch und typisch gerbstoffhaltig</i>		
Italien	Merlot, Cabernet Sauv "Zizzolo rosso"		
Toscana	Bolghieri	7,5dl	39.50
	<i>Harmonische Frucht mit angenehmem Tannin</i>		
Italien	Sangiovese "Brunello di Montalcino"		
Toscana	Bartoli Giusti	7,5dl	69.00
	<i>Leicht ätherisches Bouquet, intensiv und anhaltend angenehm trocken, harmonisch, elegant im Abgang</i>		
Italien	Valpolicella Ripasso "Terre dei Capitelli"		
Veneto	Cantina di Negrar	7,5dl	49.00
	<i>Komplexes, würziges Bouquet von roten Früchten, samtig ausgeglichenes Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt</i>		