

# ALTI BADI

HAFENRESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



SPEISEN und GETRÄNKE

Hafenrestaurant „Alti Badi“, Seestrasse 45, 8280 Kreuzlingen  
[www.alti-badi.ch](http://www.alti-badi.ch), [hafenrestaurant@alti-badi.ch](mailto:hafenrestaurant@alti-badi.ch), +41 71 672 80 80



## VORSPEISEN und SUPPEN

CHF

<b>Bunt gemischter Blattsalat</b> mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen	8.00
<b>Portion zweierlei Oliven und Parmesan</b>	6.50
<b>Bruschette al pomodoro</b> mit fein geschnittenen Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	9.50
<b>FrISChe Burrata</b> aus Apulien mit Tomaten Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne	10.50
<b>Rindscarpaccio</b> mit Grana padano	14.50/28.00
<b>Rindstatar</b> mit Butter geröstetem Brot	15.50/29.00
<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Minestrone</b> italienische Gemüsesuppe mit Reis oder Nudeln	11.50 14.50

## SALATE

CHF

### **Bunt gemischter Blattsalat**

mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen

8.00

### **Fitness Salat Poulet (Alpstein)**

bunt gemischte Blattsalate mit gebratenem Pouletschnitzel

25.50

### **Fitness Salat Rind**

bunt gemischte Blattsalate mit Bio Rinds-Saftplätzli

26.50

„Wellenreiter“ bunt gemischte Blattsalate mit gegrillten Felchenfilets

26.50

**Wurst- Käsesalat** mit Cervelat, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

21.00

**Wurstsalat** mit Cervelat, Essiggurken und Zwiebeln

19.50

## VEGETARISCH

CHF

**Vegí Burger** hausgemacht aus Quinoa, Kichererbsen und Gemüse

in Sesam Bun mit Joghurt-Gurkensauce und Kräutern

26.50

**Saisonaler Gemüseteller** mit gebratenen Champignons

22.50

**Mediterrane Gemüsepfanne** mit Kartoffeln

19.50

**Zucchetti-Piccata** an feiner Tomatensauce, hausgemachten Linguine

22.50

**Carnaroli Risotto** mit Gemüseeinlage

21.50

## Unsere frische, hausgemachte PASTA....

CHF

### Orecchiette al pomodoro e basilico

an Tomatensauce mit frischem Basilikum

19.50

### Maccaroni con ragù alla bolognese

an Tomatensauce mit Rinderhackfleisch

19.50

### Fusilli alle cinque Pi

an Tomaten-Parmesan-Sahnesauce

19.50

### Casarecce al pesto

an hausgemachtem Pesto genovese

19.50

### Linguine all' aglio,olio

an Knoblauchöl mit hauseigenem Peperoncino

19.50

### Linguine cacio e pepe

an einer Sauce aus Pecorino romano und geröstetem schwarzem Pfeffer

19.50

### Gnocchi all gorgonzola con spinaci

mit Gorgonzola und Spinat

19.50

## .... und mit Füllung

### Cappellaccio al tartufo

frische Ravioli mit Trüffelüllung

21.50

### Tortelli ripieni di cime di rapa e salsiccia

frische Ravioli mit Stengelkohl und Salsiccia

21.50

....gerne kochen wir auch glutenfreie Nudeln für Sie!

## PIZZA

jede Pízza auch glutenfrei erhältlich

CHF

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	17.50
<b>Toscana</b> mediterranes Grillgemüse, Oliven, Mozzarella	19.50
<b>Lombarda</b> Spínat, Gorgonzola	19.50
<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern , Mozzarella	19.50
<b>Napoli</b> Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella	19.50
<b>Prosciutto e funghi</b> gekochter Schinken, Champignons, Mozzarella	19.50
<b>Hawaií</b> gekochter Schinken, Ananas, Mozzarella	19.50
<b>Salame</b> Salamí, Oliven, Mozzarella	19.50
<b>Diavola</b> scharfe Salamí, Peperoncíní, Mozzarella	19.50
<b>Parma e Rucola</b> Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Parmesan	21.50

## FISCH

CHF

<b>Gebratene Felchenfilets „Müllerin Art“</b> mit heisser Butter übertreufelt dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse	26.50
<b>Gebratenes Lachsfilet (Swiss Lachs)</b> auf mediterranem Gemüse	28.50
<b>„Fish &amp; Chips“</b> Zander – Chnusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare	24.50
<b>„Zander – Chnusperli“</b> mit gemischtem Blattsalat und Sauce Tartare	24.50
<b>Lachs Burger (Swiss Lachs)</b> in hausgemachtem Sesam Bun mit Tartarsauce	26.50
<u>Cozze (Miesmuscheln) nur während der Saison, bitte fragen</u>	
<b>Cozze alla marinara</b> Miesmuscheln in Weissweinsud	22.50
<b>Cozze al pomodoro</b> Miesmuscheln in leichter Tomatensauce	22.50
<b>Linguine con Cozze</b> Hausgemachte Pasta mit Miesmuscheln in Weissweinsud	22.50

## FLEISCH

CHF

<b>Bratwurst vom Dorfmetzger</b> (Goldmedaillengewinner) mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
<b>Bio Hamburger</b> (vom Hochlandrind) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Salat, Gurke, Cocktailsauce	26.50
<b>Güttinger Hamburger</b> (vom Thurgauer Kalb) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Salat, Gurke, Cocktailsauce	26.50
<b>Pulled Pork Burger</b> (BBQ-Sauce) mit Pommes frites in hausgemachtem Brötchen mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini	26.50
<b>Bio Rinds-Saftplätzli</b> mit mediterranem Gemüse	26.50
<b>Schweineschnitzel paniert</b> mit Pommes frites	25.50
<b>Pouletschnitzel vom Alpstein Poulet</b> an Champignonrahmsauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse	26.50
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> mit Rösti und Saisongemüse	36.50
<b>Scaloppine al limone</b> (Kalbsplätzli) an leichter Zitronensauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse	36.50
<b>Original Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	36.50

Weine

# 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	6.00
Thurgau	Rutishauser	5 dl	28.00
	<i>Attraktiv und lebendig mit exotischer Frucht</i>		

Schweiz	Mont sur Rolle "L'Escargot"	1 dl	6.00
Waadt	Alain Parisod	5 dl	28.00
	<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>		

Spanien	Sauvignon Blanc "Blanco Semidulce"	1 dl	6.00
Rioja	Baron De Ley	7,5dl	39.50
	<i>Der perfekte Begleiter für einen schönen Sommerabend</i>		

## ROSÉ

Schweiz	Gamay "de Romandie"	1 dl	6.00
Waadt	Château la Gordonne	5 dl	28.00

*Rassiger, ehrlicher Rosé mit Biss*

## ROT

Schweiz	Blauburgunder "Iselisberger"	1 dl	6.00
Thurgau	Rutishauser	5 dl	28.00

*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		
	<i>Blumiger Auftakt mit im Gaumen kräftiger Mousse und viel Frische</i>		

## WEISS

Schweiz	Solaris "Marriage"	7,5 dl	45.00
Kreuzlingen	Spatzenhof		
	<i>Dieser lokale Wein überrascht und gefällt durch seine Frische und die Restsüsse im Abgang</i>		

Schweiz	Chasselas "Chateau de Vufflens"	7,5 dl	39.50
Waadt	Bolle		
	<i>Vielschichtiges Aroma mit seltener Feinheit (Medailles d'or 2019)</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	<b>Spatzenhof</b> <i>Im Barrique ausgebauter Wein mit markanter fruchtiger Struktur</i>	7,5dl	45.00
Italien	<b>Barbera “Giada Barbera d’Alba”</b>		
Piemont	<b>Andrea Oberto</b> <i>Rote reife Frucht (Kirsche), würzig, mit angenehmen Röstaromen</i>	7,5dl	59.00
Italien	<b>Cascina Valle Asinari</b> <b>“Barbera d’Asti DOCG”</b>	7.5 dl	49.00
Piemont	Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur und integrierendem Bouquet.		
Italien	<b>Cascina Valle Asinara</b> <b>“Nizza DOCG”</b>	7.5 dl	59.00
Piemont	Elegant, kraftvoll und durch die leichte Säure doch lebendig. Nizza ist die prestigeträchtigste Bezeichnung von Barbera d’Asti		
Italien	<b>Valpolicella Ripasso “Terre dei Capitelli”</b>		
Veneto	<b>Cantina di Negrar</b> <i>Komplexes, würziges Bouquet von roten Früchten, samtig ausgeglichenes Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt</i>	7,5dl	49.00

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>		

# Weingut Certosa di Belriguardo

## Gianna Nannini

Wie die international bekannte Sängerin selbst, haben auch ihre Weine einen starken und originellen Charakter. Die Weine sind komplex, robust, laut und elegant zugleich. Das sind unsere Lieblingsweine.

### Beeindruckend

Rosso di clausura IGT 7.5 dl 69.00

80% Sangiovese, 20% Merlot

Klares, tiefes Granatrot. Robuster, geschmackvoller und ausgeglichener Körper mit langanhaltendem Finale. Beeindruckt Leib und Seele.

### Starker Lärm

Baccano IGT 7.5 dl 52.00

80% Sangiovese, Syrah und Merlot

Intensiver Duft von roten Beeren. Konzentriert, mit starken, fast knackigen Tanninen. Harmonisch und nervös zugleich. **Baccano ist Gianna's Lieblingswein!**

Alle Preise sind in schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

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

Herkunftsdeklaration:

Felchen	vorzugsweise Schweiz, wir geben gerne Auskunft	Bianchi AG
Zander	vorzugsweise Schweiz, wir geben gerne Auskunft	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 Tägerwilten

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