

ALTI BADI

HAFENRESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



SPEISEN und GETRÄNKE
während der kalten Monate

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 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, 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 zweierlei Oliven und Parmesansplitter	6.50
Bruschette al pomodoro mit fein geschnittenen Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	9.50
Bunt gemischter Blattsalat mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen	8.00
Tagessuppe	9.50
Minestrone 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 Zanderfilets

26.50

Wurst- Käsesalat mit Cervelat, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

21.00

Wurstsalat mit Cervelat, Essiggurken und Zwiebeln

19.50

VEGETARISCH

CHF

Saisonaler Gemüseteller mit gebratenen Champignons

21.50

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln

19.50

Zucchetti-Piccata an feiner Tomatensauce, hausgemachten Linguine

22.50

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

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

PIZZA

jede Pizza auch glutenfrei erhältlich

CHF

Margherita Tomaten, Mozzarella	17.50
Toscana mediterranes Grillgemüse, Oliven, Mozzarella	19.50
Lombarda Spinat, Gorgonzola	19.50
Tonno Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern , Mozzarella	19.50
Napoli Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella	19.50
Prosciutto e funghi gekochter Schinken, Champignons, Mozzarella	19.50
Hawaií gekochter Schinken, Ananas, Mozzarella	19.50
Salame Salami, Oliven, Mozzarella	19.50
Diavola scharfe Salami, Peperoncini, Mozzarella	19.50
Parma e Rucola Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Parmesan	21.50

PINSA

Wenn Du noch nicht süchtig bist danach hast Du sie noch nicht gegessen

Mortadella

Mortadella, getrocknete Tomaten, Burrata, frischer Basilikum 22.50

Parmiggiana

Tomatensauce, Auberginen, Parmesan, Basilikum 22.50

Contadina

Speck, Champignons, Burrata, Mozzarella, Pesto von getr Tomaten 22.50

Salsiccia

Tomatensauce, Mozzarella, hausgemachte Salsiccia, Friarelli und Nüsse 22.50

Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Auberginenfilets 22.50

Verdura

Auberginencreme, Mozzarella, getr Tomaten, Burrata, Artischocken 22.50

Serviert mit verschiedenen hausgemachten Dips

FISCH

CHF

Gebratene Felchenfilets „Müllerin Art“ mit heisser Butter übertreufelt dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse	26.50
„Fish & Chips“ Zander – Chnusperli mit Pommes frites und Sauce Tartare	24.50
„Zander - Chnusperli“ mit gemischtem Blattsalat und Sauce Tartare	24.50

FLEISCH

CHF

Kalbsbratwurst (Goldmedaillengewinner) mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
Bio Rinds-Saftplätzli mit mediterranem Gemüse	26.50
Pouletschnitzel vom Alpstein Poulet mit mediterranem Gemüse	26.50
2 Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	25.50

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	Spatzenhof <i>Im Barrique ausgebauter Wein mit markanter fruchtiger Struktur</i>	7,5dl	45.00
Italien	Barbera “Giada Barbera d’Alba”		
Piemont	Andrea Oberto <i>Rote reife Frucht (Kirsche), würzig, mit angenehmen Röstaromen</i>	7,5dl	59.00
Italien	Cascina Valle Asinari “Barbera d’Asti DOCG”	7.5 dl	49.00
Piemont	Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur und integrierendem Bouquet.		
Italien	Cascina Valle Asinara “Nizza DOCG”	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	Valpolicella Ripasso “Terre dei Capitelli”		
Veneto	Cantina di Negrar <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!**