

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

VORSPEISEN

CHF

Bunt gemischter Blattsalat

mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen

8.50

Portion zweierlei Oliven und Parmesan

7.00

Bruschette al pomodoro

mit fein geschnittenen Tomatenwürfeln und frischem Basilikum

10.50

Frische Burrata aus Apulien mit Tomaten

Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne

11.50

Rindscarpaccio mit Grana padano

15.50/29.00

Rindstatar mit Butter geröstetem Brot

16.50/29.50

VEGETARISCH

CHF

Saisonaler Gemüseteller mit gebratenen Champignons

22.50

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln

19.50

Zucchini-Piccata an feiner Tomatensauce, hausgemachten Linguine

22.50

SALATE

CHF

Bunt gemischter Blattsalat

mit Rüblistreifen, Cherry Tomaten und Sprossen

8.50

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

Ceasar's Chicken Salad

knackiger Salat mit Croûtons, Parmesan und gegrillten Pouletstreifen

25.50

Ceasar's Salad

knackiger Salat mit Croûtons, Parmesan und Cherry Tomaten

19.50

Griechischer Bauernsalat

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Feta

19.50

„Salade Niçoise“

Eisbergsalat mit Thon, Oliven, Ei und Kartoffeln

19.50

Wurst- Käsesalat mit Cervelat, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

21.00

Wurstsalat mit Cervelat, Essiggurken und Zwiebeln

19.50

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

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

PIZZA

jede Pízza auch glutenfrei erhältlich

CHF

Margheríta Tomaten, Mozzarella

17.50

Toscana mediterranes Grillgemüse, Oliven, Mozzarella

19.50

Lombarda Spínat, Gorgonzola

19.50

Tonno Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern , Mozzarella

19.50

Napolí Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella

19.50

Prosciutto e funghi gekochter Schinken, Champignons, Mozzarella

19.50

Salame Salamí, Oliven, Mozzarella

19.50

Diavola scharfe Salamí, Peperoncíní, Mozzarella

19.50

Parma e Rucola Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Parmesan

21.50

PINSA

CHF

Mortadella

Mortadella, getrocknete Tomaten, Burrata, frischer Basilikum

23.50

Parmiggiana

Tomatensauce, Auberginen, Parmesan, Basilikum

23.50

Contadina

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

23.50

Salsiccia

Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Friarelli und Nüsse

23.50

Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Auberginenfilets

23.50

Verdura

Auberginencreme, Mozzarella, getr Tomaten, Burrata, Artischocken

23.50

FISCH

CHF

Gebratene Felchenfilets „Müllerin Art“

mit heisser Butter übertreufelt dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse 26.50

Gebratenes Lachsfilet

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

Cozze (Miesmuscheln) nur frisch, 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

Bratwurst vom Dorfmetzger (Goldmedaillengewinner)
mit Zwiebelsauce und Pommes frites

19.50

Bio Rinds-Saftplätzli mit mediterranem Gemüse

26.50

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites

25.50

Pouletschnitzel vom Alpstein Poulet
an Champignonrahmsauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse

26.50

Zürcher Geschnetzeltes
mit Röstli und Saisongemüse

36.50

Scaloppine al limone (Kalbsplätzli)
an leichter Zitronensauce, hausgemachte Linguine, Saisongemüse

36.50

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

36.50

WEINKARTE

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

CHF

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>			

CHF

ROSÉ

Schweiz	Gamay "de Romandie"	1 dl	6.00
Waadt	Château la Gordonne	5 dl	28.00
<i>Rassiger, ehrlicher Rosé mit Biss</i>			

ROT

Schweiz	Blauburgunder "Iselisberger"	1 dl	6.00
Thurgau	Rutishauser	5 dl	28.00
<i>Fruchtig-würziges Bouquet, rote Kirschen, Himbeeren und leichte Röstaromen</i>			

Italien	Nero d'Avola "Baglio di Grisi"	1dl	6.00
Sizilien	Terre siciliane	7,5dl	39.50
<i>Intensives reichhaltiges Kirschenaroma, angenehm würzig mit langem Abgang</i>			

Frankreich	Merlot/Cabernet/Syrah "Bistrot Chic"	1dl	6.00
Pays de soleil	Vin de France, Rouge Rubis	7,5dl	39.50
<i>Abgerundetes Fruchtroma mit sympatischem Charakter</i>			

FLASCHENWEINE

CHF

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>		

ROT

Schweiz Wallis	Nox Rouge Suisse Betrisey et Albrecht <i>Ein Wein dunkel und geheimnisvoll wie die Nacht</i>	7,5dl	39.50
Italien Piemont	Barbera "Giada Barbera d' Alba" Andrea Oberto <i>Rote reife Frucht (Kirsche), würzig, mit angenehmen Röstaromen</i>	7,5dl	59.00
Italien Piemont	Cascina Valle Asinari Barbera d'Asti DOCG <i>Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur und integrierendem Bouquet</i>	7,5dl	59.00
Italien Piemont	Cascina Valle Asinari Nizza DOCG <i>Elegant, kraftvoll und durch die leichte Säure sehr lebendig</i>	7,5dl	59.00
Italien Veneto	Valpolicella Ripasso "Terre dei Capitelli" Cantina di Negrar <i>Komplexes, würziges Bouquet von roten Früchten, samtig ausgeglichenes Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt</i>	7,5dl	49.00
Italien Toscana	Merlot, Cabernet Sauv "Zizzolo rosso" Bolghieri <i>Harmonische Frucht mit angenehmem Tannin</i>	7,5dl	39.50

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