

# Speise Karte

## Badi Classics

**Gibt's immer, wenn die Badi offen hat**

<b>Pommes - süss oder salzig</b> 	6.-
<i>Ihr habt die Qual der Wahl: die klassische Variante oder Süsskartoffel Pommes</i>	
<b>Hot Dog</b>	6.-
<i>Ganz klassisch das Wienerli vom Schweizer Schwein im halben Baguette</i>	
<b>Bratwurst mit Brot</b>	7.-
<i>Ihr wählt aus: Cervelat oder Kalbsbratwurst aus dem Thurgau</i>	
<b>Nuggets</b>	12.-
<i>Entweder Chicken Nuggets von Schweizer Hühnern oder als Plant Based Variante</i> 	
<b>Salat</b> 	6.- / 12.-
<i>Kleiner oder grosser gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing</i>	
<b>Burger</b>	14.-
<i>Mit regionalem Schweizer Rindfleisch oder Gemüse-Patty</i>	
<b>Fisch-Chnusperli</b>	15.-
<i>Die guten alten Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce sind wieder da</i>	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	16.-
<i>Der echte mit grobem Cervelat in Halbmondform und natürlich regionale Herkunft</i>	
<b>Fitness-Salat</b>	22.-
<i>Dazu gibt's Schweizer Hähnchenbrust</i>	

## Minis

**Für die kleinen Gäste**

<b>Pommes</b> 	4.-
<b>Pasta mit Tomatensauce</b> 	7.-
<b>Wienerli mit Pommes</b>	7.-
<b>Nuggets mit Pommes</b>	9.-

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.  
Fleischherkunft: CH, Fisch: CH & DE Vegetarisch:   
Über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Badi Specials

**Ab 1. Juni: Mi-So 11.30-14 Uhr & 17.30-20 Uhr**

**Vorspeisen** auch als Hauptspeisen verfügbar

<b>Tomatentraum</b> 	16.- / 26.-
<i>Verschiedene Tomatensorten in frisch gepresster Consommé, begleitet von Büffelmozzarella.</i>	
<b>Lachstatar</b>	18.- / 29.-
<i>Gepökelter Lachs, Orangenschnitze mit Rande, eingelegtem Fenchel, garniert mit Frühlingsgemüse.</i>	
<b>Rindstatar</b>	18.- / 29.-
<i>Zartes Rindfleisch aus Schweizer Zucht, begleitet von honiggepökeltem Eigelb und frischem Brioche.</i>	

## Hauptspeisen

<b>Hausgemachtes Risotto</b> 	22.-
<i>auf zarter Karottenbasis, begleitet von sautiertem Brokkoli und rosa Radieschen</i>	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	24.-
<i>mit Schweizer Pouletfleisch, garniert mit Parmesan</i>	
<b>Langustinen-Agnolotti</b>	26.-
<i>Zarte Langustinen-Agnolotti gefüllt mit Bärlauch-Ricotta und gegrillten Garnelen</i>	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	26.-
<i>Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Freilandlandschwein mit Pommes frites oder Salat</i>	
<b>Rindshüftsteak</b>	32.-
<i>Zartes Rinderhüftsteak aus Schweizer Zucht mit Bernaisesauce und Pommes frites oder Salat</i>	

## Süsses

**Für Gross und Klein**

<b>Softie</b> 	4.-
<i>Zum Dahinschmelzen: leckeres Soft Ice in Waffel oder Becher mit Streuseln nach Wahl</i>	
<b>Waffelwahnsinn</b> 	7.- / 10.-
<i>Warme belgische Waffel mit Puderzucker oder mit einer ordentlichen Portion Soft Ice</i>	
<b>Brownies</b> 	10.-
<i>Warmer Brownie mit einer ordentlichen Portion Soft Ice</i>	

# Getränke Karte



## Softdrinks

Henniez Mineral <i>mit / ohne</i>	50 cl	3.50
Coca-Cola <i>original / zero</i>	50 cl	4.-
Eistee Zitrone	50 cl	4.-
Möhl Schorley <i>original / fresh</i>	50 cl	4.-
Rivella <i>blau / rot</i>	50 cl	4.50
Red Bull <i>original / sugarfee</i>	33 cl	5.-
El Tony Mate	33 cl	5.-

## Kaffee & Tee

Espresso	4.-
Kaffee	4.-
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiatto	5.-
Tee	3.50

## Alkoholfrei

Quöllfrisch <i>Alkoholfrei</i>	33 cl	4.50
Zitronen-Panaché <i>Alkoholfrei</i>	33 cl	4.50
Weizenbier <i>Alkoholfrei</i>	50 cl	6.-
Locher Craft Freefall <i>Alkoholfr.</i>	33 cl	6.-
Ginger Beer <i>Alkoholfrei</i>	33 cl	6.-
Saft vom Fass <i>Alkoholfrei</i>	33 cl	6.-
paes N° 1   N°2 <i>Alkoholfrei</i>	33 cl	6.-
Tröpfel Der Zweite   Dritte <i>Alkoholfrei</i>	10 cl	6.-
	75 cl	35.-

## Bier & Spezialitäten

Quöllfrisch Naturtrüb	33 cl	4.50
	50 cl	6.-
BrandLöschler	33 cl	4.50
Zitronen-Panaché	33 cl	4.50
Weizenbier Bio	50 cl	6.-
Ginger Beer	33 cl	6.-
Red Ginger Rootbeer	33 cl	6.-
Locher Craft Mountain Ale	33 cl	6.-

## Most & Apple Cider

Saft vom Fass	50 cl	6.-
Red Flashed Apple Cider	50 cl	7.-
Dry Hopped Apple Cider	50 cl	7.-

## Aperitifs & Longdrinks

Hugo	9.-
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze</i>	
Aperol Spritz	9.-
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orange</i>	
Wildberry Lillet	9.-
<i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren</i>	
Pimm's No 1 Cup	9.-
<i>Pimm's No 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Minze</i>	
Gin Tonic	12.-
<i>Hendrick's Gin, Tonic Water, Gurke</i>	
Mojito	12.-
<i>Rum, Rohrzucker, Limettensaft, Minze</i>	
Moscow Mule	12.-
<i>Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze</i>	

# Wein Karte



## Weisswein

10cl 75cl

<b>Steckborner Müller-Thurgau, Weingut Lampert   Thurgau CH</b> <i>DER lokale Apéro-Wein für alle Gelegenheiten aus Steckborn.</i>	<b>5.50</b>	<b>31.-</b>
<b>Le Bouquet IGP 2022, Laporte, Sauvignon Blanc   Loire FR</b> <i>Herrlich frisches Sauvignon Blanc Bouquet, ideal zum Apéro und zu leichten Speisen.</i>	<b>6.-</b>	<b>36.-</b>
<b>VV Riesling 2023, Weingut Van Volxem   Mosel DE</b> <i>Sommer, Sonne, Riesling - was gibt's Schöneres? Ideal zum Apéro und zu leichten Speisen.</i>	<b>6.-</b>	<b>36.-</b>
<b>Chardonnay "Chronographe" 2021, Vuillemez Père &amp; Fils   Burgund, Mâconnais FR</b> <i>Komplex, gelbfruchtig, mineralisch, tiefgründig, 10 Monate in neuen Fässern ausgebaut.</i>		<b>56.-</b>

## Rosé

10cl 75cl

<b>Aphélie Rosé 2023 Bio, Aureto   Provence, Méditerranée FR</b> <i>La vie en rose? La vie en Rosé! Ideal zum Apéro und zu leichten Speisen</i>	<b>5.50</b>	<b>33.-</b>
--	-------------	-------------

## Rotwein

10cl 75cl

<b>Steckborner Blauburgunder   Thurgau CH</b> <i>Rotfruchtiger Pinot-Genuss aus Steckborn. Zum Apéro oder als Speisebegleiter.</i>	<b>5.50</b>	<b>31.-</b>
<b>Viridiana DO 2021, Atalayas de Golban   Ribera del Duero ES</b> <i>Dunkelfruchtige, heitere Verführung. Passt zu allem mit Fleisch oder auch einfach so.</i>	<b>6.-</b>	<b>36.-</b>
<b>Côtes du Rhône Les Quatre Terres 2022 Bio, Santa Duc   Rhône FR</b> <i>Saftig, rot- und dunkelbeeriger geschmeidiger Verführer. Passt eigentlich zu fast allem.</i>	<b>7.-</b>	<b>40.-</b>
<b>Primitivo Orion Salento 2022, Masseria Li Veli   Apulien IT</b> <i>Sympathisch, charmanter Primitivo, weich &amp; verführerisch. Ideal für einfach so oder zum Essen.</i>		<b>36.-</b>
<b>Chianti Classico 2022 Bio, Riecine   Toskana IT</b> <i>Ätherische Frische, rauher Charme, saftige "Chriesi"-Frucht. Chianti zum Essen geht immer!</i>		<b>48.-</b>
<b>Venta las Vacas 2021, Uvas Felices   Ribera del Duero ES</b> <i>Reife Frucht, süsse Gewürze und Rauchigkeit. Zu Fleisch oder einfach so für Geniesser.</i>		<b>52.-</b>
<b>Château Phélan-Ségur 2017   Bordeaux, Saint-Estèphe FR</b> <i>Hochbewerteter Genuss-Bordeaux - jetzt auch in der Badi Steckborn! Das non-plus-ultra für Badi- und Weinfreunde zum Spitzenpreis. 94/100 Parker Punkte, 93/100 Vinous</i>		<b>68.-</b>

## Schaumwein

10cl 75cl

<b>Prosecco Extra Dry "Nudo Verde" Bio, Fasoli Gino   Veneto IT</b> <i>Duftig frischer Bilderbuch-Prosecco in Bio-Qualität. Ideal zum Apéro.</i>	<b>6.-</b>	<b>37.-</b>
<b>Crété Chamberlin 1683 n/v Extra brut   AOC Champagne FR</b> <i>Winzerchampagner par excellence. 70% Chardonnay &amp; 30% Pinot Meunier. Es gibt immer einen Grund für Champagner und immer einen um zu feiern!</i>		<b>67.-</b>