

Speise Karte

Badi Classics

gibt's immer

Pommes frites 	6.-
<i>Der Badi-Bestseller für den kleinen Hunger oder ideal als Beilage</i>	
Süsskartoffel-Pommes 	6.-
<i>Eine echte Alternative zu den klassischen Pommes frites</i>	
Hot Dog	6.-
<i>Wienerli vom Schweizer Schwein im halben Baguette</i>	
Bratwurst mit Brot	7.-
<i>Ihr wählt aus: Cervelat oder Kalbsbratwurst aus dem Thurgau</i>	
Nuggets	12.-
<i>Entweder Chicken Nuggets von Schweizer Hühnern oder als Plant Based Variante </i>	
Salat 	6.- / 12.-
<i>Kleiner oder grosser gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing</i>	
Burger	14.-
<i>Mit regionalem Schweizer Rindfleisch oder mit veganem Soja-Gemüse-Patty </i>	
Fisch-Chnusperli	15.-
<i>Eglifilets im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce</i>	
Garnierter Schweizer Wurstsalat	16.-
<i>Mit grobem Cervelat in Halbmondform, Brie, Pecorino und Blattsalat in hausgemachtem Dressing</i>	
Fitness-Salat	22.-
<i>Grosser gemischter Blattsalat mit Schweizer Hähnchenbrust</i>	

Minis


für den kleinen Hunger

Pommes 	4.-
Pasta mit Tomatensauce 	7.-
Wienerli mit Pommes	7.-
Nuggets mit Pommes	9.-
Mini Burger	9.-
<i>Mit allen Zutaten zum selber Garnieren</i>	

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

11.30 - 14 Uhr & 17.30 - 20 Uhr




Vorspeisen 	auch als Hauptspeisen verfügbar
Gemüse-Tempura 	14.- / 24.-
<i>Mit Ricotta gefüllte Gemüsevariation in knusprigem Teigmantel auf einem frischen Cous-Cous-Salat</i>	
Kroketten	16.- / 26.-
<i>Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Schinken und Mozzarella, begleitet von Dill Mayonaise</i>	
Herbstlicher Lachssalat	18.- / 28.-
<i>Geräucherter Lachs auf herbstlichem Fenchelsalat mit knusprigem Brot und einem Apfel-Sprossen-Mus</i>	

Hauptspeisen

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi 	22.-
<i>Begleitet von Gorgonzola in einer cremigen Kürbis-Salbei-Sauce</i>	
Hausgemachte Ravioli	24.-
<i>Mit einer Garnelen-Ricotta-Füllung begleitet von grillierten Garnelen in einer cremigen Sauce aus Zitrone und Thymian</i>	
Schnitzel Wiener Art	26.-
<i>Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein mit Pommes oder Salat</i>	
Zartes Rindsfilet	46.-
<i>200 g Schweizer Rindsfilet mit saisonalem Grillgemüse, Kartoffelpüree und einem Jus aus dunkler Schokolade</i>	

Süsses

Hausgemachte Leckereien

Cannoli 	8.-
<i>Hausgemachte Teigrollen gefüllt mit einer Creme aus Ricotta, garniert mit gerösteten Pistazien und konfierten Orangenstreifen</i>	
Pistazien-Tiramisu 	10.-
<i>Hausgemachtes Tiramisu mit einer Creme aus Pistazien, garniert mit gerösteten Pistazien</i>	
Waffelwahnsinn 	7.- / 10.-
<i>Warme belgische Waffel mit Puderzucker oder Vanille-Glace</i>	