

# Speisekarte Badi Büte

<i>Grüner Blattsalat</i>	<b>6.00</b>
<i>Gemischter Salat</i>	<b>7.50</b>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella-Käse</i>	<b>9.50</b>
<i>Grosser Salatteller mit gekochtem Ei</i>	<b>13.50</b>
<i>Grosser Salatteller mit Hüttenkäse, Ananas und frischer Melone</i>	<b>16.50</b>

<i>Wurstsalat einfach / reichhaltig ausgarniert</i>	<b>10.50 / 14.50</b>
<i>Wurstkäsesalat einfach / reichhaltig ausgarniert</i>	<b>11.50 / 15.50</b>
<i>Käsesalat einfach / reichhaltig ausgarniert</i>	<b>10.50 / 14.50</b>
<i>Thonsalat einfach / reichhaltig ausgarniert</i>	<b>11.50 / 15.50</b>

*Alle unsere Salate sind frisch zubereitet. Sie können zwischen einer sämigen französischen Salatsauce oder einer rassigen italienischen Salatsauce mit Balsamico-Essig auswählen.*

<i>Diverse Sandwiches (Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse)</i>	<b>4.50</b>
<i>Buttergipfel und Laugengipfel</i>	<b>1.50</b>

## Unsere Fitnessecke

<i>Zwei panierte Schweinsschnitzel mit vielen Salaten ausgarniert</i>	<b>17.50</b>
<i>Hausgemachtes Cordon bleu * Maison * (Schweinefleisch) reichhaltig mit frischen Salaten ausgarniert</i>	<b>19.50</b>
<i>Zwei zarte, saftig gebratene Pouletbrüstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, mit vielen frischen Salaten serviert</i>	<b>18.50</b>
<i>Fischknusperli knusprig gebacken, mit hausgemachter Tartarsauce, einer rassigen Tomaten-Chilisauce, mit vielen Salaten ausgarniert</i>	<b>18.50</b>
<i>Panierter gebackener Camembert-Käse mit vielen frischen Salaten und Preiselbeeren serviert</i>	<b>18.50</b>
<i>Ochsenmaulsalat garniert</i>	<b>15.50</b>
<i>Siedfleischsalat einfach / garniert</i>	<b>14.50 / 16.50</b>

*Fleischdeklaration: Wir verarbeiten ausschliesslich IP-Fleisch aus der Schweiz.  
Poulet aus der Schweiz / Brasilien*

## Für unsere kleinen Gäste

<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<b>7.50</b>
<i>Panierte Schnitzel mit Pommes frites</i>	<b>7.50</b>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	<b>7.50</b>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise</i>	<b>6.50</b>

## Warme Gerichte

<i>Tagesmenüs (Montag bis Freitag)</i>	<b>16.50</b>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise</i>	<b>6.50</b>
<i>Hot Dog</i>	<b>6.00</b>
<i>Chicken Nuggets (neun Stück) mit Pommes frites</i>	<b>14.50</b>
<i>Zwei Wienerli mit Brot / zwei Wienerli mit Pommes frites</i>	<b>6.00 / 9.50</b>
<i>Feiner hausgemachter Hamburger mit Brötli / oder mit Pommes frites</i>	<b>8.50 / 12.50</b>
<i>Flammbrot mit Speck, Zwiebeln und Käse</i>	<b>5.50</b>
<i>Pizza al Forno Prosciutto</i>	<b>9.50</b>
<i>Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	<b>17.50</b>
<i>Pouletbrüstchen mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites</i>	<b>18.50</b>
<i>Hausgemachtes Cordon bleu * Maison * (Schweinefleisch) mit Pommes frites</i>	<b>19.50</b>

### **Unsere grossen Hits** (Wir servieren Ihnen diese Gerichte ab 16.00 Uhr)

<i>Holzfallersteak (Schweinefleisch) saftiges, zartes 400 gr. schweres Steak mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken -- oder -- mit rosa und grünen Pfefferkörnern, mit gehacktem Knoblauch und einer kräftigen Rotweinsauce.</i>	
<i>Als Beilage servieren wir Ihnen Pommes frites oder Röstikroketten</i>	<b>24.50</b>
<i>Rindstatar mit warmem Toast und Butter</i>	<b>17.50 / 22.50</b>

### **Zum Dessert etwas Süsses**

<i>Nussgipfel, Mandelgipfel, diverse Guetzli</i>	<b>2.50</b>
<i>Verschiedene Donuts</i>	<b>2.00</b>

**Einen sonnigen Sommer und en Guete wünscht Euch**

**Masar Lubiqeva & Team**

## Kalte Getränke

<i>Henniez mit und ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Cola Zero, Shorley</i>	<i>Pet</i>	<i>5dl</i>	<i>3.50</i>
<i>Rivella rot / blau / grün / Pfirsich / Rhabarber, Ice-Tea Lipton</i>	<i>Pet</i>	<i>5dl</i>	<i>3.50</i>
<i>Henniez Ananas-Pfirsich, Sinalco</i>	<i>Pet</i>	<i>5dl</i>	<i>3.50</i>
<i>Capri-Sonne</i>			<i>1.00</i>
<i>Henniez natur mit und ohne Kohlensäure, Ice-Tea Lipton</i>	<i>Pet</i>	<i>1.5lt</i>	<i>7.00</i>
<i>Coca-Cola, Rivella rot / blau, Shorley</i>	<i>Pet</i>	<i>1.5lt</i>	<i>7.00</i>
<i>Red Bull Energy Drink</i>		<i>25cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Aperitif San Bitter (ohne Alkohol)</i>			<i>4.00</i>
<i>Möhl Apfelsaft Trüb mit oder ohne Alkohol</i>	<i>Flasche</i>	<i>5dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Falken Lager mit oder ohne Alkohol</i>	<i>Flasche</i>	<i>5dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Falken 2.8</i>	<i>Flasche</i>	<i>5dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Weizen mit Alkohol</i>	<i>Flasche</i>	<i>5dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Falken Panaché</i>	<i>Flasche</i>	<i>5dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Falkenprinz</i>	<i>Flasche</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Falken Stammhausbier naturtrüb</i>	<i>Flasche</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>

## Warme Getränke

<i>Kaffee crème / Espresso</i>		<i>3.50</i>
<i>Schale, Cappuccino, Latte Macchiato</i>		<i>4.00</i>
<i>Ovomaltine oder Schokolade</i>	<i>heiss oder kalt</i>	<i>3.50</i>
<i>Tee's</i>		<i>3.00</i>
<i>Espresso Corretto</i>		<i>5.00</i>

## Cüpli und \* Spezielles \*

<i>Prosecco</i>	<i>7.50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7.50</i>
<i>Gespritzter Weisswein</i>	<i>6.50</i>

## Weissweine

\*\*\*\*\*

<i>Thaynger Müller Thurgau</i>	<i>Weinbau Thomas und Mariann Stamm</i>	<i>1dl 3.70</i>	<i>5dl 17.50</i>
<i>Thaynger Weissherbst</i>	<i>Weinbau GVS Schaffhausen</i>	<i>1dl 3.70</i>	<i>5dl 17.50</i>
<i>Schlattinger Chardonnay</i>	<i>Weinbau Thomas Schmid Schlattingen</i>	<i>1dl 4.00</i>	<i>5dl 19.50</i>
<i>Féchy AOC</i>	<i>Weinbau GVS Schaffhausen</i>	<i>1dl 3.50</i>	<i>5dl 16.50</i>
<i>Schaffhauser AOC *Seyval Blanc* Weinbau GVS Schaffhausen</i>			
<i>Herkunft Schaffhausen / Hauptanteil der Lagen in Thayngen</i>			<i>7.5dl 29.50</i>
<i>Cuvée Schmid Schlattingen (Gewürztraminer, Müller Thurgau und Chardonnay prägen diesen würzigen, aromatischen Wein, sehr voluminös, ein Liebhaberwein)</i>			<i>7.5dl 32.50</i>

## Rotweine

\*\*\*\*\*

<i>Thaynger Pinot noir</i>	<i>Weinbau Andy und Elisabeth Hübscher</i>	<i>1dl 3.50</i>	<i>5dl 17.50</i>
<i>Thaynger Pinot noir</i>	<i>Weinbau Thomas und Mariann Stamm</i>	<i>1dl 3.50</i>	<i>5dl 17.50</i>
<i>Primitivo Salento IGT amabile *Senza Parole*</i>		<i>1dl 4.00</i>	<i>5dl 19.50</i>
<i>Ripasso della Valpolicella DOC Cantina Valpantena</i>			<i>5dl 20.50</i>
<i>Thaynger Blauburgunder *Auslese*</i>	<i>Weinbau A. und E. Hübscher Thayngen</i>		<i>7.5dl 28.50</i>
<i>Eisenhalder *Alte Reben* AOC</i>	<i>Weinbau GVS Schaffhausen</i>		<i>7.5dl 33.50</i>
<i>Stamm's Cabernet-Merlot AOC</i>	<i>Weinbau T. und M. Stamm Thayngen</i>		<i>7.5dl 36.50</i>
<i>Selection Schmid *Auslese*</i>	<i>Weinbau Schmid Schlattingen</i>		<i>7.5dl 34.50</i>
<i>Selection Schmid *Cuvée*</i>	<i>Weinbau Schmid Schlattingen</i>		<i>7.5dl 36.50</i>
<i>Primitivo Merlot di Puglia</i>	<i>Weinbau GVS Schaffhausen</i>		<i>7.5dl 29.50</i>
<i>Malbec Mendoza *Ojo de Agua*</i>	<i>Weinbau Dieter *Yello* Meier Argentinien</i>		<i>7.5dl 29.50</i>