

# Menü Badi Beiz, Strandbad Hünenberg



Kleiner gemischter Salat <small>G,H,L</small>	CHF 10.50
Salatteller <small>G,H,L</small>	CHF 16.50
Cervelatsalat einfach <small>G,M,O</small>	CHF 13.50
Cervelatsalat garniert mit div. Salaten <small>G,H,L,M,O</small>	CHF 18.50
Cervelat-Käse Salat einfach <small>G,H,L,M,O</small>	CHF 14.50
Cervelat-Käse Salat garniert mit div. Salaten <small>G,H,L,M,O</small>	CHF 19.50
Salate mit Pouletbruststreifen <small>A,G,L,M,O</small>	CHF 21.50
Momo Vegi oder Rind <small>A,C</small>	CHF 13.50
Coxinha Poulet <small>A,G</small>	CHF 13.50

## Unsere Hamburger\* mit hausgemachtem Brot

\*feines Jumi-Rindfleisch aus dem Emmental

Hamburger 140 gr. <small>A,C,G,H,M,O</small>	CHF 11.50
Cheeseburger 140 gr. <small>A,C,G,H,M,O</small>	CHF 12.50
XL Burger 200 gr. <small>A,C,G,H,M,O</small>	CHF 19.00
Double Burger 280 gr. <small>A,C,G,H,M,O</small>	CHF 20.50
Double Cheeseburger 280 gr. <small>A,C,G,H,M,O</small>	CHF 21.50
Vegi Falafel Burger <small>A,C,Gf,H,O</small>	CHF 14.00
Vegan Erbsen Burger <small>A</small>	CHF 15.00

## Beilagen

Pommes oder Salate <small>A,C,G,H,L</small>	CHF 7.00
--	----------

## News?



Wir feiern 10 Jahre Badi Beizli im Strandbad Hünenberg und haben einiges vor diese Saison. Bleiben Sie auf dem Laufenden. Folgen Sie uns auf **Facebook** und **Instagram** unter @badibeiz und teilen Sie Ihre Badi-Bilder online mit uns.



## Vom Grill\*

\*Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Cervelat	CHF 7.00
<small>G,M,O</small>	
Kalbsbratwurst	CHF 8.00
<small>G,M</small>	
Schnitzel Nature (Poulet oder Schwein)	CHF 14.00
<small>A,G,L,M,O</small>	
Mit Beilagen (Salat oder Pommes)	+CHF 7.00
<small>G,H,L</small>	

## Snacks

Portion Pommes	CHF 7.90
<small>C</small>	
Hot Dog	CHF 7.00
<small>A,C,G,M,O</small>	
Chicken Nuggets 7 STK.	CHF 10.50
<small>A</small>	
Schnitzelbrot (Poulet oder Schwein)	CHF 15.00
<small>A,C,G,H,M,O</small>	
Eglifischknusperli (RU, MFC)	CHF 15.50
<small>A,D,E,G</small>	

## Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes (4 STK)	CHF 10.50
<small>A,C</small>	
Pasta mit Tomatensauce (Vegan)	CHF 10.50
<small>A,C,G,L</small>	
Käsespätzli mit Apfelmus	CHF 13.50
<small>A,C,G</small>	
Fischknusperli mit Pommes (4 STK)	CHF 10.50
<small>A,D,E,G</small>	

## Aus dem Ofen

Flammkuchen Elsässer Art	CHF 16.50
<small>A,G</small>	
Pizza Margarita	CHF 17.50
<small>A,G</small>	
Pizza Prosciutto	CHF 19.50
<small>A,g</small>	



## Events im Strandbad Hünenberg?

Jubiläumsmotto: «Geniessen, leben, lachen & gemeinsame Erinnerungen schaffen!»  
Von Konzerten und Partys bis hin zu Familiennachmittagen und Sonntagsbrunch –  
unser vielseitiges Programm begeistert Jung und Alt: [www.badi-beiz.ch/events](http://www.badi-beiz.ch/events)

# Menü Badi Beiz, Strandbad Hünenberg



## Deklaration

Schwein	CH
Rind	CH
Poulet	CH
Chicken Nuggets	CH
Fisch	CH, RU, wenn möglich MSC zertifiziert
Crevetten	Vietnam, ASC zertifiziert

**Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden an der Kasse.**

## Allergene

<b>A</b>	Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
<b>B</b>	Krebstiere
<b>C</b>	Eier
<b>D</b>	Fische
<b>E</b>	Erdnüsse
<b>F</b>	Soja
<b>G</b>	Milchprodukte und Laktose
<b>H</b>	Schalenfrüchte (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)
<b>L</b>	Sellerie
<b>M</b>	Senf
<b>O</b>	Sulfite (alle E)
<b>P</b>	Lupine
<b>R</b>	Weichtiere

## Schon gewusst?



Das Badi Beizli mit seinem neuen, vergrößerten Wintergarten eignet sich hervorragend für Firmenevents und Vereinsnänsse sowie private Feiern jeglicher Art. Von März bis Oktober für bis zu 150 Personen. Ob Feines vom Feuerring, internationale Buffets, Fondueplausch oder ein reichhaltiger Apéro: wir verwöhnen Sie gerne mit unserer innovativen und vielseitigen Küche.



Unseren Monatswein servieren wir Ihnen für CHF 6.80 pro Deziliter.

**Pro Flasche (75cl)**



## Schweiz

### Weissweine

*Legio Vallis by Vins et Vignobles Julius (2021)*

CHF 42.00

Traubensorten: Chasselas, Heida, Arneis

Elegant mit fruchtig-frischen Noten. Vollmundig und spritzig und süffig!

### Rotweine

## Schweiz

*Legio Vallis by Vins et Vignobles Julius (2019)*

CHF 42.00

Traubensorten: Merlot, Primitivo

Die würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit den fruchtigen Noten des Merlot. Angenehm fruchtig mit sanften Tanninen.



*Ancora, Cave de Jolimont (2020)*

**75cl:** CHF 48.00

Traubensorten: Galotta, Merlot

**150cl:** CHF 82.00

In der Nase wunderbare Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeeren).

Im Gaumen eine elegante Holznote mit lieblichem Abgang.

## Italien

*F Negroamaro Salento IGT, Cantina San Marzano (2019)*

CHF 52.00

Traubensorte: Negroamaro

Wunderbares Rubinrot. Am Gaumen sehr weich, rund und langanhaltend.

In der Nase Anklänge von Brombeeren, Kakao und Leder.



## Spanien

*La Bestia (2017)*

**75cl:** CHF 52.00

Traubensorte: Monastrell

**150cl:** CHF 98.00

Kakao- und Schokoladearomen verfeinern die schwere schwarze Beerenfrucht.

Granatrot und robust, warm mit schwerem Körper.



## Portugal

*Monte do Zambujero, Quinta do Zambujero (2017)*

CHF 52.00

Traubensorten: Aragonez, Tinta Caiada, Alicante Bouschet

In der Nase intensive Aromen von roten Früchten. Im Gaumen vollmundig, weich mit viel Frucht. Im Abgang mit Röstnoten.



## Sparkling/ Prosecco

*Nosecco Sparkling Rosé, Nozeco AT (ohne Alkohol)*

CHF 48.00

Traubensorte: Rote Trauben

Intensive Fruchtnoten, von weissen Erdbeeren und roten Früchten geprägt.

