

## Natürlich Thurgau am Bodensee

Liebe Gäste

Für die meisten Gerichte, welche Sie auf der Speisekarte finden, verwenden wir regionale Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Milchprodukte. Saisonbedingt ist es uns leider nicht möglich, alle Zutaten bei regionalen Händlern und Produzenten einzukaufen.

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Geflügel:                         | Schweiz   |
| Rindfleisch:                      | fast alles aus Schweizer Produktion<br>Brasilien, Argentinien |
| Kalbfleisch:                      | Thurgau, CH   |
| Schweinefleisch:                  | Thurgau, CH   |
| Lamm:                             | Neuseeland, Schweiz   |
| Wurstwaren:                       | Schweiz   |
| Felchen, Seeforelle, Hecht, Egli: | Bodensee  |
| Salzwasserfische, Krustentiere:   | Bianchi Zürich  |
| Gemüse, Früchte:                  | Tobi Seeobst AG<br>Caviezel Giovanetoni AG, Arbon             |
| Milchprodukte:                    | Fuchs, Rorschach  |
| Regionale Käsespezialitäten:      | Studer AG, Hatswil<br>Kündig, Rorschach                       |

Mit diesen Angaben hoffen wir, Ihnen aus ökologischer und kulinarischer Sicht etwas Spezielles zu bieten und wünschen,

En Guete Appetit wünscht Familie Hasen und das ganze Seelust-Team

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**



## Geniessermenü

Rindstatare  
Salatbouquet  
Toast und Butter

\*\*\*

Rüebli-Ingwersuppe  
Orangen-Rüeblicroûtons

\*\*\*

Lammentrecôte  
Mediterrane Kartoffelgnocchi  
Sommergemüse

\*\*\*

Passionsfrucht-Pannacotta  
Himbeersauce  
Saisonaler Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes  
Weisse Schokoladenmousse  
Egnacher Beeren

\*\*\*

Menü komplett: Fr. 68.—  
Menü ohne Vorspeise: Fr. 56.—  
Hauptgericht: Fr. 42.—  
Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: Fr. 25.— pro Person

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## **Fischmenü**

Gebackene Fischpralinen  
Glasnudelsalat

\*\*\*

Rüebli-Ingwersuppe  
Orangen-Rüebli-Croutons

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
Limetten-Minzeravioli  
Sommergemüse

\*\*\*

Passionsfrucht-Pannacotta  
Himbeersauce  
Saisonalen Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes  
Weisse Schokoladenmousse  
Egnacher Beeren

\*\*\*

Menü komplett: Fr. 68.—  
Menü ohne Vorspeise: Fr. 56.—  
Hauptgericht: Fr. 44.—  
Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: Fr. 25.— pro Person

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## Vegetarisches Menü

Büffelmozzarella  
mit buntem Tomatensalat  
und Basilikum

\*\*\*

Rüebli-Ingwersuppe  
Orangen-Rüebli-Croutons

\*\*\*

Hausgemachte Limetten-Minze-Ravioli  
Weissweinschaum  
Sommergemüse

\*\*\*

Passionsfrucht-Pannacotta  
Himbeersauce  
Saisonaler Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes  
Weisse Schokoladenmousse  
Egnacher Beeren

\*\*\*

Menü komplett: Fr. 60.—  
Menü ohne Vorspeise: Fr. 48.—  
Hauptgericht: Fr. 30.—  
Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: Fr. 25.— pro Person

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## Vorspeisen

Rindstatare mit Salatbouquet  
Toast und Butter Fr. 21.--

Gebackene Fischpralinen  
Glasnudelsalat Fr. 18.--

Gebeizter Swiss Lachs aus Lostallo  
Salatbouquet  
Toast und Butter Fr. 18.--

Büffelmozzarella  
mit buntem Tomatensalat und Basilikum Fr. 16.--

Bodensee Felchen-Chnusperli  
2 Saucen und Kräuterkartoffeln Fr. 18.--

Hausgemachte Limetten-Minze-Ravioli  
Weissweinschaum Fr. 18.--

## Salate

Blattsalat Fr. 10.--

Gemischter Salat Fr. 12.--

Kleiner gemischter Salat Fr. 9.--

Bunter Tomatensalat mit Basilikum Fr. 14.--

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## Suppen

Rüebli-Ingwersuppe  
Orangen-Rüebli-Croutons Fr. 12.--

Bouillon mit Flädli Fr. 7.--

## Vegetarisch

Hausgemachte Limetten-Minze-Ravioli  
Weissweinschaum  
Sommergemüse Fr. 30.--

Mediterrane Kartoffelgnocchi  
Sommergemüse Fr. 28.--

## Vegan

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse Fr. 30.--

## Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat Fr. 4.--

Wicky-Teller (Schnipo) Fr. 12.--

Chicken Nuggets mit Pommes frites Fr. 12.--

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## **Frische Fische**

|   |           |
|---|-----------|
| Gebratene Bodensee Felchenfilets<br>Spätzli und Sommergemüse                | Fr. 34.-- |
| Gebratene Bodensee-Felchenfilets<br>Limetten-Minze-Ravioli und Sommergemüse | Fr. 36.-- |
| Bodensee Felchen-Chnusperli mit 2 Saucen<br>Kräuterkartoffeln               | Fr. 29.-- |
| Gebratenes Zanderfilet<br>Limetten-Minze-Ravioli<br>Sommergemüse            | Fr. 44.-- |

---

### **Neues aus unserer Gastrothek**

Zum mitnehmen

Alkoholfreier Gin-Sirup hausgemacht  
Zum Apéro oder einfach so zum geniessen  
Mit Rezept-Idee  
2 dl à Fr. 9.50

Birnen-Shrub hausgemacht  
Erfrischender Apéro  
Mit Rezept-Idee  
2 dl à Fr. 9.50

---

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Rösti

Fr. 38.--

Kalbssteak mit Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzli und Sommergemüse

Fr. 43.--

Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen  
Mediterrane Kartoffelgnocchi  
Sommergemüse

Fr. 35.--

Rindsentrecôte mit Kräutersauce  
Pommes frites  
Gemüse

Fr. 40.--

Lammentrecôte  
Mediterrane Kartoffelgnocchi und Sommergemüse

Fr. 42.--

## Klassiker aus der Seelust Küche

Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites und Gemüse

Fr. 21.--

Seelust-Spiess mit Pommes frites  
Gemischter Salat

Fr. 29.--

Schweins Cordon- Bleu  
Pommes frites und Gemüse

Fr. 29.--



Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Landgasthof Seelust AG, Wiedehorn, CH-9322 Egnach, Telefon +41 (0)71 474 75 75, Telefax +41 (0)71 474 75 65, [www.seelust.ch](http://www.seelust.ch), [info@seelust.ch](mailto:info@seelust.ch)



## Sommerküche

Rindstatare mit Salatbouquet  
Toast und Butter

Kl. Portion

Fr. 40.—

Fr. 21.—

Büffelmozzarella  
mit buntem Tomatensalat und Basilikum

kl. Portion

Fr. 26.—

Fr. 16.—

Gebratenes Rindsfiletmédailon  
Glasnudelsalat

180gr

120 gr

Fr. 45.—

Fr. 34.—

---

**Dixie Dinner**  
**Freitag, 6. November 2020**  
Mit Kurt Lauer  
und die Swiss-German Dixie-Corporation  
Apéro inkl. Dixie-Menü à Fr. 88.-- pro Person  
Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

---

Diese Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

