

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 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 Caviezel Giovanetoni AG, Arbon
Milchprodukte:	Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten:	Studer AG, Hatswil 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

Rindstatar
Salatbouquet
Toast und Butter

Pikante Melonen-Tomaten-Kaltschale
Tomatenmuffin

Lammentrecôte
Rosmarin-Risotto
Sommergemüse

Passionsfrucht-Pannacotta
Himbeersauce
Saisonaler Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes
Weisses Schokoladenmousse
Egnacher Beeren

Menü komplett: 68.--
Menü ohne Vorspeise: 56.--
Hauptgericht: 42.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 25.-- pro Person



Fischmenü

Tataki vom Swiss Lachs
Wasabigrème

Pikante Melonen-Tomaten-Kaltschale
Tomatenmuffin

Gebratenes Seeteufelfilet im Curry-Mantel
Hausgemachte Mediterrane Tagliatelle
Tomaten-Sesamsauce

Passionsfrucht-Pannacotta
Himbeersauce
Saisonaler Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes
Weisses Schokoladenmousse
Egnacher Beeren

Menü komplett: 68.--
Menü ohne Vorspeise: 56.--
Hauptgericht: 44.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 25.-- pro Person



Vegetarisches Menü

Büffelmozzarella
mit buntem Tomatensalat
und Basilikum

Pikante Melonen-Tomaten-Kaltschale
Tomatenmuffin

Hausgemachte Mediterrane Tagliatelle
Tomaten-Sesamsauce
Grillgemüse

Passionsfrucht-Pannacotta
Himbeersauce
Saisonaler Beerensalat

oder

Johannisbeer-Schaumgefrorenes
Weisses Schokoladenmousse
Egnacher Beeren

Menü komplett: 60.--
Menü ohne Vorspeise: 48.--
Hauptgericht: 30.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 25.-- pro Person



Vorspeisen

Rindstatar mit Salatbouquet
Toast und Butter 18.--

Tataki vom Swiss Lachs
Wasabigrème 18.--

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

Büffelmozzarella
mit buntem Tomatensalat und Basilikum 16.--

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

Hausgemachte Limetten-Minze-Ravioli
Weissweinschaum 18.--

Salate

Blattsalat 10.--

Gemischter Salat 12.--

Kleiner gemischter Salat 9.--

Bunter Tomatensalat mit Basilikum 14.--



Suppen

Pikante Melonen-Tomaten-Kaltschale Tomatenmuffin	12.--
Bouillon mit Flädli	7.--

Vegetarisch

Mediterrane Tagliatelle Tomaten-Sesamsauce Grillgemüse	30.--
Rosmarinrisotto Büffelmozzarella	28.--

Vegan

Gebratene Glasnudeln Gemüse und Tofu	30.--
---	-------

Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat	4.--
Wicky-Teller (Schnipo)	12.--
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.--



Frische Fische

Gebratene Bodensee-Felchenfilets
Rosmarinrisotto und Sommergemüse 34.--

Gebratene Bodensee-Felchenfilets
Mediterrane Tagliatelle und Sommergemüse 36.--

Bodensee-Felchen Chnusperli mit 2 Saucen
Kräuterkartoffeln 29.--

Gebratenes Seeteufelfilet im Curry-Mantel
Hausgemachte mediterrane Tagliatelle
Tomaten-Sesamsauce 44.--

Neues aus unserer Gastrothek

Zum mitnehmen

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

Pfirsich-Shrub hausgemacht
Erfrischender Apéro
Mit Rezept-Idee
2 dl à 9.50



Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti 38.--

Kalbssteak mit Rotweinsauce
Rosmarinrisotto und Sommergemüse 43.--

Kalbsfiletmedaillon
Mediterrane Tagliatelle und Sommergemüse 45.--

Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen
Mediterrane Tagliatelle und Sommergemüse 35.--

Rindsentrecôte mit Kräutersauce
Pommes frites und Gemüse 40.--

Lammentrecôte
Rosmarinrisotto und Sommergemüse 42.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Gemüse 21.--

Seelust-Spiess mit Pommes frites
Gemischter Salat 29.--

Schweins Cordon- Bleu
Pommes frites und Gemüse 29.--



Sommerküche

Rindstatar mit Salatbouquet
Toast und Butter

36.--
kl. Portion 31.--

Büffelmozzarella
mit buntem Tomatensalat und Basilikum

26.--
kl. Portion 21.--

Mediterrane Tagliatelle mit Rindsfiletwürfel

43.--
kl. Portion 38.--

Vitello Forello mit Kapernäpfeln

34.--
kl. Portion 29.--

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.

