

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.

Änderungen der Speisekarte werden vorbehalten.



Geniessermenü

Pouletroulade mit Landrauchschinken
Barbecuesauce

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

Lammentrecôte
Ricotta-Spinat-Ravioli
Herbstgemüse

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln
und hausgemachter Tobleroneglace

oder

Nusskrokant-Parfait
mit Rotweinzwetschgen

Menü komplett: 68.--

Menü ohne Vorspeise: 56.--

Hauptgericht: 42.--

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



Fischmenü

Tataki vom Swiss Lachs
Wasabicrème

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

Gebratenes Zanderfilet
Lyoner Kartoffeln
Herbstgemüse

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln
und hausgemachter Tobleroneglace

oder

Nusskrokant-Parfait
mit Rotweinzwetschgen

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

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

Pilzlasagne
Rosmarinschaum
Herbstgemüse

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln
und hausgemachter Tobleroneglace

oder

Nusskrokant-Parfait
mit Rotweinzwetschgen

Menü komplett: 60.--

Menü ohne Vorspeise: 48.--

Hauptgericht: 30.--

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



Vorspeisen

Pouletroulade mit Landrauchschinken
Barbecuesauce 18.--

Tataki vom Swiss Lachs
Wasabicrème 18.--

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

Büffelmozzarella
Buntem Tomatensalat und Basilikum 16.--

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

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli
Mit gerösteten Nüssen 18.--

Salate

Blattsalat 10.--

Gemischter Salat 12.--

Kleiner gemischter Salat 9.--



Suppen

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.--
Tagessuppe	7.--

Vegetarisch

Pilzlasagne mit Herbstgemüse	30.--
Ricotta-Spinatravioli Mit gerösteten Nüssen	30.--

Vegan

Lyoner Kartoffeln mit gebratenen Pilzen Gemüse	30.--
---	-------

Kindergerichte

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



Frische Fische

Gebratene Bodensee-Felchenfilets
Lyoner Kartoffeln
Herbstgemüse 34.--

Gebratene Bodensee-Felchenfilets
Ricotta-Spinatravioli
Herbstgemüse 36.--

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

Gebratenes Zanderfilet
Lyoner Kartoffeln
Herbstgemüse 44.--

Neues aus unserer Gastrothek

Zum mitnehmen

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



Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	38.--
Saltimbocca (Kalb) Lyoner Kartoffeln und Herbstgemüse	38.--
Kalbssteak mit Rahmsauce Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse	43.--
Schweinsfiletmédallions, Rahmsauce Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse	37.--
Gebrautes Thurgauer Pouletbrüstchen Lyoner Kartoffeln und Herbstgemüse	35.--
Rindsentrecôte mit Kräutersauce Pommes frites und Herbstgemüse	40.--
Rindsfilet Pommes frites und Herbstgemüse	45.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Herbstgemüse	21.--
Seelust-Spiess mit Pommes frites Gemischter Salat	29.--
Schweins Cordon- Bleu Pommes frites und Herbstgemüse	29.--

