

## 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
Wild: Reh	Jagdgesellschaft Kradolf Jagdgesellschaft Zihlschlacht West /Busnang
Wildschwein:	Jagdgesellschaft Birwinken
Hirsch:	Toggenburg/Savognin
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.

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

Jägertraum

\*\*\*

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
Kürbisravioli

\*\*\*

Gebratenes Hirschrückenmedaillon  
Steinpilz-Brotknödel  
Herbstgemüse und Rotweibirne

\*\*\*

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln  
und hausgemachter Tobleroneglace

\*\*\*

5- Gänge Menü: 78.--

4- Gänge Menü: 68.--

3- Gänge Menü: 56.--

Weinbegleitung (4 Weine) zum Menü: 34.-- pro Person



## Vegetarisches Menü

Herbstsalat  
mit Nüssen und Kürbis  
Kürbiskernöl-Honigdressing

\*\*\*

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

\*\*\*

Pilzlasagne  
Rotkraut und Maroni  
Mirza-Apfel

\*\*\*

Kürbis-Ricotta-Ravioli  
Weissweinschaum  
Herbstgemüse

\*\*\*

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln  
und hausgemachter Tobleroneglace

\*\*\*

5- Gänge Menü: 68.--  
4- Gänge Menü: 60.--  
3- Gänge Menü: 48.--  
Weinbegleitung (4 Weine) zum Menü: 34.-- pro Person



## Wildmenü

Herbstsalat  
mit Nüssen und Kürbis  
Kürbiskernöl-Honigdressing

\*\*\*

Sellerie-Trüffelcrèmesuppe

\*\*\*

Duo vom Reh  
Pfeffer und Schnitzel  
Spätzli  
Herbstgemüse und Mirza-Apfel

\*\*\*

Nusskrokant-Parfait  
mit Rotweinzwetschgen

\*\*\*

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



## Vorspeisen

Jägertraum 18.--

Herbstsalat  
mit Nüssen und Kürbis  
Kürbiskernöl-Honigdressing 18.--

Kürbis-Ricotta-Ravioli 16.--

Blattsalat mit gebeiztem Swiss-Lachs  
Sauerrahmsauce  
Toast und Butter 18.--

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

## Salate

Blattsalat 10.--

Gemischter Salat 12.--

Kleiner gemischter Salat 9.--

Nüsslisalat mit Ei 13.--

Nüsslisalat „Grossmutter Art“ 14.50



## Suppen

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

## Vegetarisch

Steinpilz-Brotknödel Rotkraut und Maroni	28.--
---	-------

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli Weissweinschaum Herbstgemüse	30.--
--	-------

Vegi Töpfli: Spätzli mit Herbstgemüse Gebratene Pilze und Wildgarnitur	26.--
--	-------

## Vegan

Kürbis-Gemüse-Ragout Kartoffeln	30.--
------------------------------------	-------

---

## Neues aus unserer Gastrothek

Zum mitnehmen

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



## Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat	4.--
Wicky-Teller (Schnipo)	12.--
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.--
Spätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsrahmschnitzel mit Spätzli	12.--

## Frische Fische

Gebratene Bodensee-Felchenfilets mit Pilzen Spätzli und Herbstgemüse	34.--
Gebratene Bodensee-Felchenfilets Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli Herbstgemüse	36.--
Bodensee-Felchen Chnusperli mit 2 Saucen Kräuterkartoffeln	29.--
Gebratenes Zanderfilet Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli Herbstgemüse	44.--



## Herbstgerichte

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce  
Spätzli  
Rotkraut und Maroni  
Mirza-Apfel

42.--

Kleine Portion 37.--

Rehpfeffer mit Spätzli  
Rotkraut und Maroni  
Mirza-Apfel

34.--

Kleine Portion 29.--

### Von Savognin

Hirschgeschnetztes mit Eierschwämmli  
Mirza-Apfel und Röstli

34.--

Kleine Portion 29.--

Hirschrückenmedaillon  
Steinpilz-Brotknödel  
Herbstgemüse  
Mirza-Apfel

45.--

Kleine Portion 39.--

Ab 2 Personen  
Rehrücken mit Wildrahmsauce, Spätzli  
Rotkraut, Maroni, Herbstgemüse  
gebratene Pilze und Mirza-Apfel

56.--

Pro Person





## Herbstlich ohne Wild

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	38.--
Kalbssteak mit Rotweinsauce Spätzli und Herbstgemüse	43.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Steinpilz-Brotknödel und Herbstgemüse	35.--
Rindsentrecôte mit Kräutersauce Pommes frites und Herbstgemüse	40.--

## 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.--

