

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:

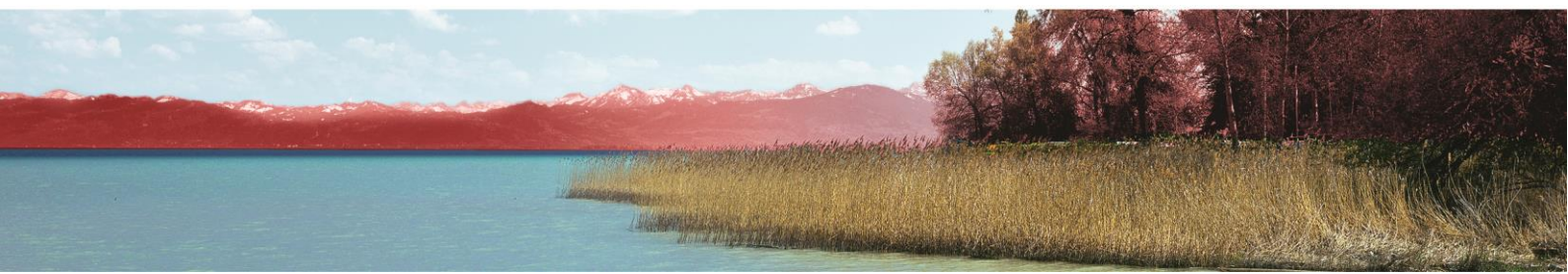
Geflügel:	Schweiz
Rindfleisch:	fast alles aus Schweizer Produktion Brasilien, Argentinien
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Lamm:	Neuseeland, Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Felchen, Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Salzwasserfische, Krustentiere:	Bianchi Zürich
Gemüse, Früchte:	Tobi 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.

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

Wildterrine mit Sauce Cumberland
Herbstliches Salatbouquet

Geflügelconsommé mit Poulet-Cannelloni

Bodensee-Seeforellenfilet
Weissweinsauce
Broccoli

Gebratenes Rindsfilet
Rotweinsauce
Hausgemachte Kürbisravioli
Herbstgemüse

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln
und hausgemachter Tobleroneglace

oder

Käseauswahl mit Feigensenf

5 Gänge Menü: 80.--

4 Gänge Menü: 68.--

3 Gänge Menü: 56.--

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



Fischmenü

Marinierter Dorsch mit Pinienbrösel
Rosa Pfeffer und Zitrusfrüchten

Kürbiscremesuppe

Bodensee-Seeforellenfilet
Weissweinsauce
Hausgemachten Ravioli
Herbstgemüse

Crème Brulée mit caramelisierten Äpfeln
und hausgemachter Tobleroneglace

oder

Käseauswahl mit Feigensenf

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

Kürbiscrèmesuppe

Pilzlasagne
Weissweinschaum
Herbstgemüse

Nuss-Krokant-Parfait mit Rotweinzwetschgen

oder

Käseauswahl mit Feigensenf

4- Gänge Menü: 60.--

3- Gänge Menü: 48.--

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

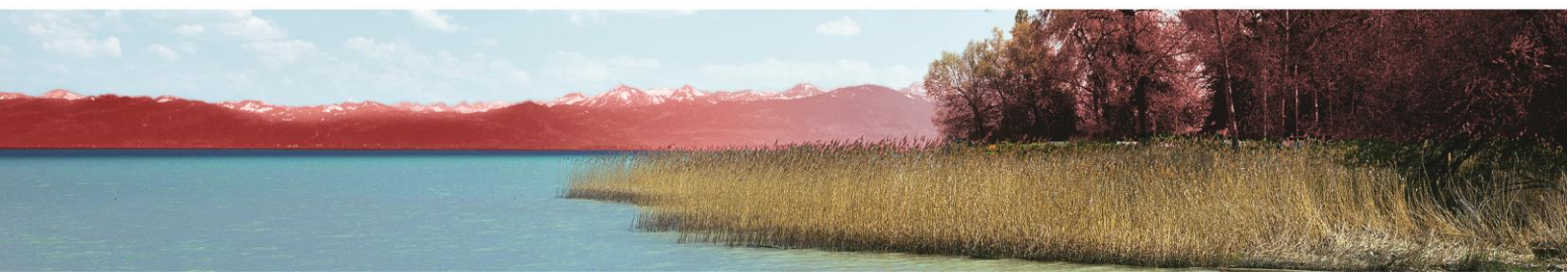


Vorspeisen

Wildterrinen mit Sauce Cumberland Herbstliches Salatbouquet	18.--
Herbstsalat mit Nüssen und Kürbis Kürbiskernöl-Honigdressing	18.--
Kürbis-Ricotta-Ravioli	16.--
Marinierter Dorsch mit Pinienbrösel Rosa Pfeffer und Zitrusfrüchten	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

Kürbiscrèmesuppe	12.--
Geflügelconsommé mit Poulet-Cannelloni	12.--
Bouillon mit Flädli	7.--

Vegetarisch

Pilzlasagne Weissweinschaum Herbstgemüse	28.--
Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli Weissweinschaum Herbstgemüse	30.--
Vegi Töppli: Spätzli mit Herbstgemüse Weissweinsauce	26.--

Vegan

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



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 Hausgemachte Spätzli Herbstgemüse	34.--
Gebratene Bodensee-Seeforellenfilet Weissweinsauce Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli Herbstgemüse	44.--
Bodensee-Felchen Chnusperli mit 2 Saucen Kräuterkartoffeln	29.--



Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti 38.--

Kalbssteak mit Rotweinsauce
Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse 43.--

Rindsentrecôte mit Kräutersauce
Pommes frites und Herbstgemüse 40.--

Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstli
Pilzlasagne und Herbstgemüse 35.--

Ab 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur und Pommes frites pro Person 56.--

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.--

