

## Natürlich Thurgau am Bodensee

### Geschätzte 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.

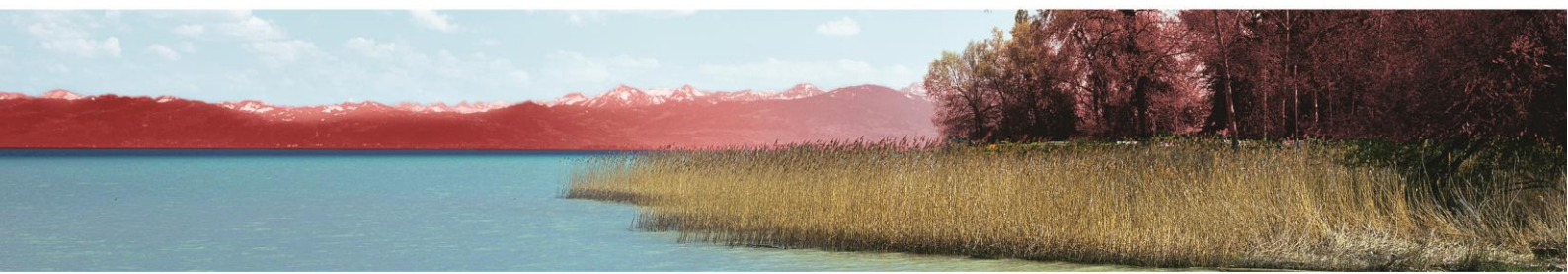
Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

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
Weisse Spargeln:	Schmitterhof, Diepoldsau
Grüne Spargeln:	Walserhof, Roggwil
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.**



# Das Menü für Ihre Auszeit!

## Geniessermenü

Vorspeisenvariation

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Duo vom Bio Angus: Filet und Ragoût  
(Brigitte und Christian Enderlin, Winden)

Bärlauchspätzli  
Frühlingsgemüse

\*\*\*

Eierlikör-Nusstörtchen  
Passionsfruchtsorbet  
und Egnacher Erdbeeren

oder

Tobleronemousse  
Egnacher Erdbeeren

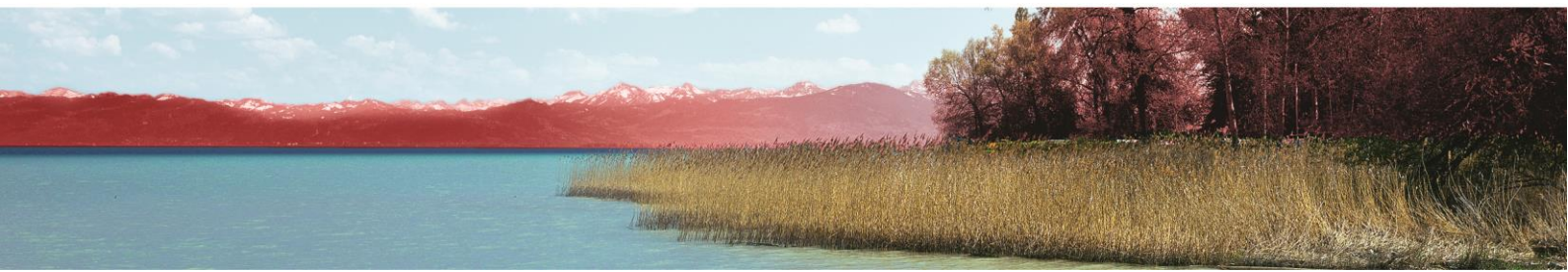
\*\*\*

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 45.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 26.-- pro Person



## Fischmenü

Gebeizter Swiss-Lachs  
Salatbouquet

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
Ostschweizer Spargeln  
Neue Kartoffeln  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

Eierlikör-Nusstörtchen  
Passionsfruchtsorbet  
Egnacher Erdbeeren

oder

Tobleronemousse  
Egnacher Erdbeeren

\*\*\*

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 46.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 26.-- pro Person



## Vegetarisches Geniessermenü

Spargelsalat mit Gemüsevinaigrette  
Salatbouquet

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
Frühlingsgemüse

\*\*\*

Eierlikör-Nusstörtchen  
Passionsfruchtsorbet  
Egnacher Erdbeeren  
oder

Tobleronemousse  
Egnacher Erdbeeren

\*\*\*

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 26.-- pro Person

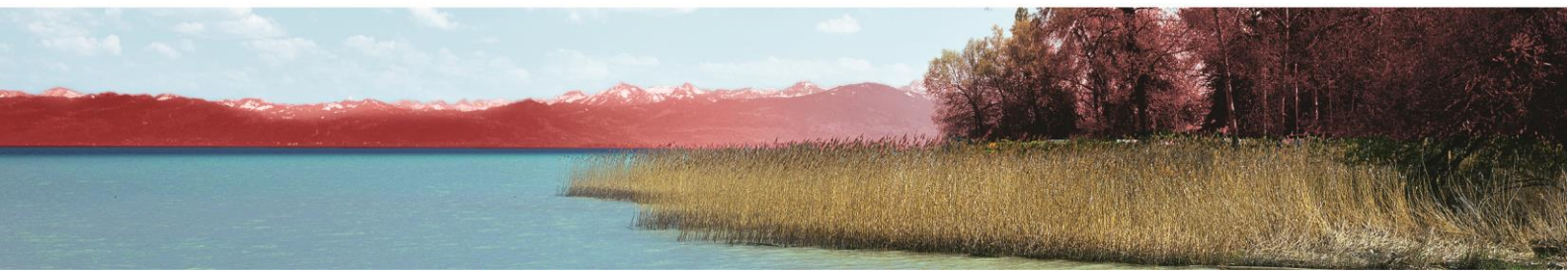


## Suppen

Spargelcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

## Vorspeisen

Blattsalat mit Ei	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50
Siedfleischsalat vom Bio Angus mit Gemüsevinaigrette Otschweizer Spargeln	18.--
Spargelsalat mit Gemüsevinaigrette	16.--
Otschweizer Spargeln Sauce Hollandaise	18.--
Gebeizter Swiss Lachs Salatbouquet Toast und Butter	18.--
Bodensee Felchen-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chillisauce	18.--



## Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat 4.--

Wicky-Teller  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse 12.--

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites 12.--

## Fleischgerichte

Rindsfilet-Tournedos mit Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse 45.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Rösti 39.--

Lammentrecôte mit Rotweinsauce  
Ostschweizer Spargeln und Neue Kartoffeln 44.--

Paniertes Schweinsschnitzel  
Gemüse und Pommes frites 22.--

Schweins-Cordon bleu  
Pommes frites  
Gemüse 29.--



## Fischgerichte

Gebratene Bodensee-Felchenfilets  
Weissweinschaum  
Bärlauchspätzli und Gemüse 34.--

Bodensee Felchen-Chnusperli  
Tartare- und Chillisauce  
Kräuterkartoffeln 29.--

Gebratenes Zanderfilet  
Otschweizer Spargeln  
Neue Kartoffeln 46.--

## Vegetarisch

Knusprige Röstli mit Frühlingsgemüse 28.--

Hausgemachte Ricotta-Ravioli  
Braune Butter und Gemüse 30.--

Otschweizer Spargeln, Sauce Hollandaise  
Neue Kartoffeln 35.--

