

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
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

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 45.--

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



Fischmenü

Gebeizter Swiss-Lachs
Marinierte Bodensee Eglifilets
Salatbouquet

Spargelcrèmesuppe

Bodensee Hechtfilet
Ostschweizer Spargeln
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise

Eierlikör-Nusstörtchen
Passionsfruchtsorbet
Egnacher Erdbeeren

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 45.--

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



Vegetarisches Geniessermenü

Spargelsalat mit Gemüsevinaigrette

Spargelcrèmesuppe

Hausgemachte Ravioli
Frühlingsgemüse

Eierlikör-Nusstörtchen
Passionsfruchtsorbet
Egnacher Erdbeeren

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

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

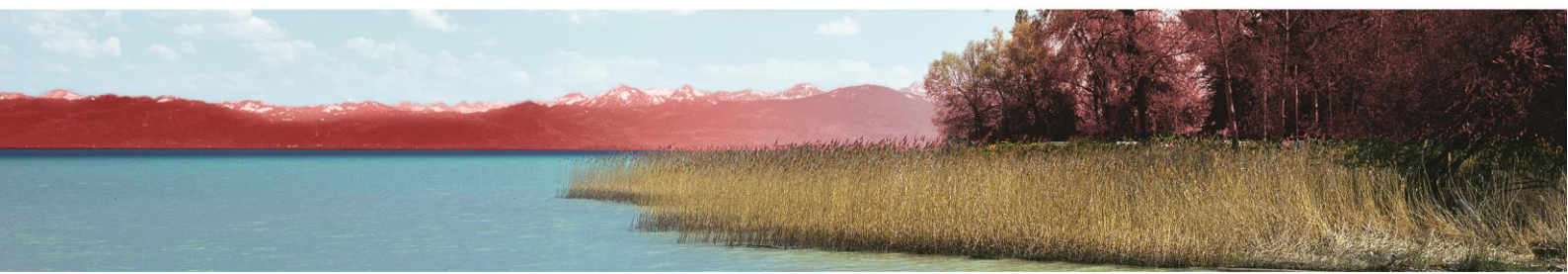


Suppen

Spargelcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Blattsalat mit Ei	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50
Siedfleisch vom Bio Angus mit Gemüsevinaigrette Ostschweizer Spargeln	18.--
Spargelsalat mit Gemüsevinaigrette	16.--
Spargeln Sauce Hollandaise	18.--
Gebeizter Swiss Lachs und marinierte Bodensee Eglifilets 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, 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.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln
Gemüse 44.--

Vegetarisch

Knusprige Rösti mit Frühlingsgemüse 28.--

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

Ostschweizer Spargeln, Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln 35.--

