

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:

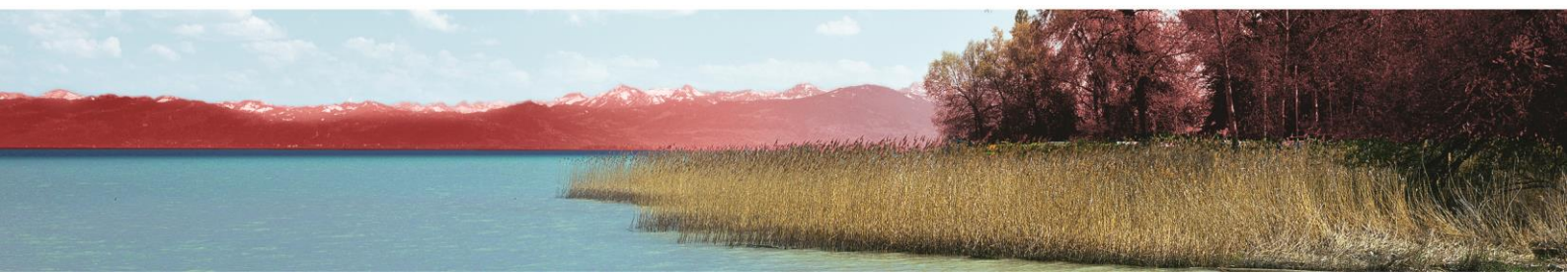
Geflügel:	Schweiz
Rindfleisch:	fast alles aus Schweizer Produktion Brasilien, Argentinien
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Lamm:	Neuseeland, Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Felchen, Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Salzwasserrische, Krustentiere:	Bianchi Zürich
Gemüse, Früchte:	Tobi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



Sommergrüsse aus der Küche

Roastbeef Piemontaise
mit Honig-Nuss-Sauce
Kräutersalat

Rüebli-Erbсенcrèmesuppe

Lammentrecôte mit Rotweinsauce
Risotto mit Salbei
Sommergemüse

Zitronen-Tarte
Thurgauer Erdbeeren

oder

Tiramisu und Café Glace
mit Früchten

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 44.--

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



Fischmenü

Confiertes Saibling
Honig-Nuss-Mayonnaise
Kräutersalat

Rüebli-Erbisencrèmesuppe

Gebratenes Zanderfilet
Hausgemachte Ravioli Caprese
Sommergemüse

Zitronen-Tarte
Thurgauer Erdbeeren

oder

Tiramisu und Café Glace
mit Früchten

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 44.--

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



Vegetarisches Geniessermenü

Marinierte Melonen mit Hüttenkäse
Kräutersalat mit Honig-Nussdressing

Rüebli-Erbсенcrèmesuppe

Hausgemachte Teigwaren
nach mediterraner Art

Zitronen-Tarte
Thurgauer Erdbeeren

oder

Tiramisu und Café Glace
mit Früchten

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

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

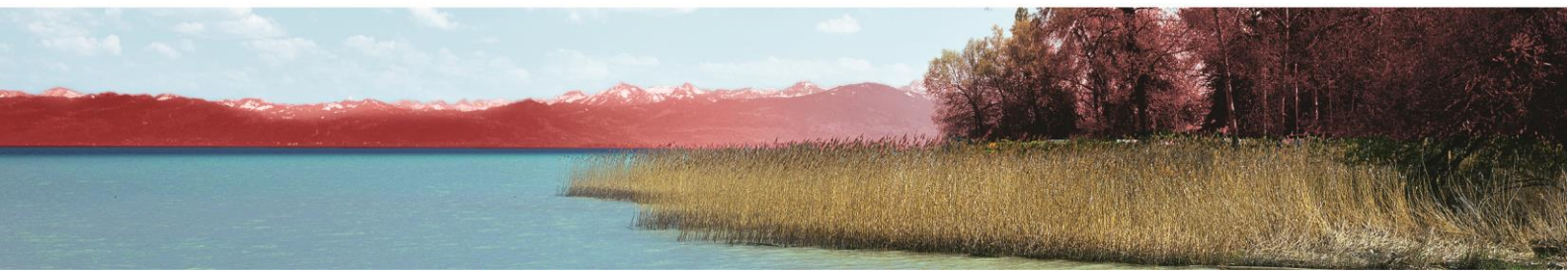


Suppen

Rüebli-Erbсенcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Blattsalat mit Ei	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50
Marinierte Melonen mit Hüttenkäse Kräutersalat mit Honig-Nussdressing	16.--
Roastbeef Piemontaise mit Honig-Nuss-Sauce Kräutersalat	18.--
Confierter Saibling Honig-Nuss-Mayonnaise Kräutersalat	18.--
Gebeizter Swiss Lachs Salatbouquet Sauerrahmsauce und Toast	18.--
Zander-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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	39.--
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce Pommes frites und Gemüse	40.--
Paniertes Schweinsschnitzel Gemüse und Pommes frites	22.--
Schweins-Cordon bleu Pommes frites Gemüse	29.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen mit Salaten	33.--
Seelust-Spiess Pommes frites und Gemischter Salat	29.--



Fischgerichte: Zander und Hecht aus dem Bodensee

Gebratene Bodensee Felchenfilets Weissweinschaum Risotto mit Salbei und Gemüse	34.--
Zander-Chnusperli Tartare- und Chillisauce Kräuterkartoffeln	29.--
Gebratene Bodensee Felchenfilets Hausgemachte Ravioli Caprese Sommergemüse	36.--
Zander-Chnusperli mit Salaten Tartare- und Chillisauce	30.--
Gebratene Zanderfilets mit Salaten	38.--

Vegetarisch

Risotto mit Salbei und Sommergemüse	28.--
Hausgemachte Ravioli Caprese Sommergemüse	30.--
Hausgemachte Teigwaren nach mediterraner Art	30.--

