

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
Reh:	Jagdgesellschaft Kradolf Jagdgesellschaft Zihlschlacht West /Bussnang
Wildschwein:	Jagdgesellschaft Birwinken
Hirsch:	Savognin / Bündnerland
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.

Wildes Geniessermenü

Jägertraum

Geflügel-Consommé
mit Griessnocke

Hirschentrecôte mit Rotweinsauce
Hausgemachte Spätzli
Herbstgemüse und Rotweibirne

Weisses Schokoladenparfait mit Tonkabohnen
Ananascarpaccio

oder

Salted Caramel-Erdnuss-Schnitte mit Äpfeln

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 45.--

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Fischmenü

Marinierte Bodensee-Eglifilets
und Zandergalantine
mit Kräutersalat

Kürbis-Limettensuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Kürbis-Kartoffelcrème
Herbstliches Gemüse

Weisses Schokoladenparfait mit Tonkabohnen
Ananascarpaccio

oder

Salted Caramel-Erdnuss-Schnitte mit Äpfeln

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 44.--

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Vegetarisches Geniessermenü

Herbstsalat
mit Nüssen und Kürbis
Kürbiskernöl-Honigdressing

Kürbis-Limettensuppe

Hausgemachte Pilzravioli
Gebratene Eierschwämmli
Herbstgemüse

Weisses Schokoladenparfait mit Tonkabohnen
Ananascarpaccio

oder

Salted Caramel-Erdnuss-Schnitte mit Äpfeln

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Suppen

Kürbis-Limettensuppe 12.--

Geflügel-Consommé mit Griessnocke 12.--

Vorspeisen

Jägertraum 18.--

Zandergalantine
Marinierte Bodensee Eglilfilets
Kräutersalat 18.--

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

Gebeizter Swiss Lachs, Sauerrahmsauce
Salatbouquet
Toast und Butter 18.--

Zander-Chnusperli
Kräuterkartoffeln
Tartare- und Chilisauce 18.--

Hausgemachte Pilzravioli
Gebratene Eierschwämmli 18.--

Salate

Blattsalat	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	14.--
Nüsslisalat Grossmutter Art	15.50

Kindengerichte

Kindersuppe oder Kindersalat	4.--
Wicky-Teller	12.--
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	12.--
Spätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsrahmschnitzel mit Spätzli	12.--

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Reh aus dem Thurgau

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce		
Spätzli		
Rotkraut und Maroni		
Mirza-Apfel		44.--
	Kleine Portion	39.--

Rehpfeffer mit Spätzli		
Rotkraut und Maroni		
Mirza-Apfel		34.--
	Kleine Portion	29.--

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli		
Preiselbeerapfel und Rösti		34.--
	Kleine Portion	29.--

Aus Savognin

Hirschenschnitzel mit Rotweinsauce		
Spätzli		
Herbstgemüse und Rotweibirne		38.--
	Kleine Portion	32.--

Ab 2 Personen

Rehrücken mit Wildrahmsauce, Spätzli		
Rotkraut, Maroni, Herbstgemüse		
gebratene Pilze und Mirza-Apfel	Pro Person	58.--

Wildbüffet à discrétion
Freitag, 22. Oktober 2021
Vorspeisenbüffet, Hauptgangbüffet
Dessert serviert
Fr. 68.—pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Herbstlich ohne Wild

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	39.--
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce Pommes frites und Gemüse	40.--
Schweinsfiletmédaille mit Rotweinsauce Spätzli und Herbstgemüse	38.--
	Kleine Portion 33.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Kürbis-Kartoffelcrème und Herbstgemüse	36.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Seelust-Spiess mit Pommes frites Gemischter Salat	29.--
Schweins Cordon-Bleu Pommes frites und Herbstgemüse	29.--
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Herbstgemüse	22.--

Dixie Dinner

Freitag, 05. November 2021

Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation
Apéro, Musik und Menü pro Person Fr. 88.--

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Fischgerichte

Bodensee Eglifilets «Zuger Art»
Kräuterkartoffeln und Gemüse 44.--

Zander-Chnusperli mit 2 Saucen
Kräuterkartoffeln 29.--

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Kürbis-Kartoffelcrème und Gemüse 44.--

Vegetarisch

Hausgemachte Pilzravioli
Gebratene Eierschwämmli
Herbstliches Gemüse 30.--

Kürbis-Kartoffelcrème
Herbstliches Gemüse 30.--

Vegi-Töpfli
Spätzli mit Herbstgemüse
Gebratene Pilze und Wildgarnitur 28.--