

## 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
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.**

## Geniessermenü

Hirschterrine mit Sauce Cumberland und Nüssen

\*\*\*

Geflügel-Consommé  
mit Griessnocke

\*\*\*

Duo Kalb vom Kuglerhof Ackermannshueb  
Filet und Geschnetzeltes  
Hausgemachte Spätzli  
Herbstgemüse

\*\*\*

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

Duo von der Räucherforelle  
Herbstsalat

\*\*\*

Kürbis-Limettensuppe

\*\*\*

Gebratene Bodensee-Eglifilets  
Kastanien-Rosmarin-Risotto  
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

Lauwarmes Buurenkäsli  
Herbstsalat und Nüsse

\*\*\*

Kürbis-Limettensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Pilzravioli  
Gebratene Pilze  
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.--

Geflügelconsommé mit Griessnocken 12.--

## Vorspeisen

Hirschterrine mit Sauce Cumberland und Nüssen 18.--

Duo von der Räucherforelle  
Herbstsalat 18.--

Lauwarmes Buurenkäsli  
Herbstsalat und Nüsse 18.--

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

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

Hausgemachte Pilzravioli  
Gebratene Pilze 16.--

## **Salate**

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

## **Kindergерichte**

Kindersuppe oder Kindersalat	4.--
Wicky-Teller Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.--
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

## Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti		39.--
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce Pommes frites und Herbstgemüse		40.--
Rindsfilet mit Kastanien-Rosmarin-Risotto Gemüse	Kleine Portion	45.-- 40.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Kastanien-Rosmarin-Risotto und Gemüse		36.--
<b>Ab 2 Personen</b> Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Herbstgemüse	pro Person	58.--

## Klassiker aus der Seelust Küche

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

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.--
Gebratene Bodensee Eglifilets Kastanien-Rosmarin-Risotto und Gemüse	44.--
Gebackene Bodensee Eglifilets Kräuterkartoffeln und Sauce Tatare	38.—

## Vegetarisch

Hausgemachte Pilzravioli Gebratene Eierschwämmli Herbstliches Gemüse	30.--
Kastanien-Rosmarin-Risotto Herbstliches Gemüse	30.--
Vegi-Töpfli Spätzli mit Herbstgemüse Gebratene Pilze	28.--
Lauwarmes Buurenkäsli Herbstsalat und Nüsse	28.--

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