

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
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.



Geniessermenü

Serrano Rohschinken mit Cheesecake
Winterlicher Kräutersalat

Zitronengrassuppe
Shi-Take Wan-Tan

Kalbssteak mit Rotweinsauce
Kartoffel-Mandeltaler
Wintergemüse

Cassisparfait
Pancake mit Ahornsirup

oder

Schokoladenglace mit lauwarmem Birnensalat
Meringuesnest und Brownie

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 45.--

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

Fischmenü



Hausgebeizter Swiss-Lachs
Cheesecake
Winterlicher Kräutersalat

Zitronengrassuppe
Shi-Take Wan-Tan

Duo Bodensee Felchen- und Eglifilets
Pilzrisotto
Winterliches Gemüse

Cassisparfait
Pancakes mit Ahornsirup

oder

Schokoladenglace mit lauwarmem Birnensalat
Meringuesnest und Brownie

4 Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 44.--

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

Vegetarisches Geniessermenü



Cheesecake mit grillierter Kaki
Winterlicher Kräutersalat

Zitronengrassuppe
Shi-Take Wan-Tan

Hausgemachte Randen-Ingwer-Ravioli
Kräuterschaum und Federkohl

Cassisparfait
Pancake mit Ahornsirup

oder

Schokoladenglace mit lauwarmem Birnensalat
Meringuesnest und Brownie

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

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



Suppen

Zitronengrassuppe Shi-Take Wan-Tan	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Serrano Rohschinken mit Cheesecake Winterlicher Kräutersalat	18.--
Hausgebeizter Swiss-Lachs Cheesecake Winterlicher Kräutersalat	18.--
Cheesecake mit grillierter Kaki Winterlicher Kräutersalat	18.--
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	18.--
Hausgemachte Randen-Ingwer-Ravioli Kräuterschaum und Federkohl	16.--



Salate

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

Kindergerichte

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



Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti		39.--
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce Pommes frites und Herbstgemüse		40.--
Rindsfilet mit Pilzrisotto Gemüse	Kleine Portion	45.-- 40.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Kartoffel- Mandeltaler und Gemüse		36.—
Ab 2 Personen Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse	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.--



Fischgerichte

Bodensee Eglifilets «Zuger Art» Kräuterkartoffeln und Gemüse	44.--
Zander-Chnusperli mit 2 Saucen Kräuterkartoffeln	29.--
Duo Bodensee Felchen und Eglifilets Pilzrisotto und winterliches Gemüse	44.--
Im Bierteig gebackene Bodensee Eglifilets Kräuterkartoffeln und Sauce Tartare	38.--
Gebratene Bodensee Felchenfilets Hausgemachte Randen-Ingwer-Ravioli	36.--

Vegetarisch

Hausgemachte Randen-Ingwer-Ravioli Kräuterschaum und Federkohl	30.--
Pilzrisotto Winterliches Gemüse	28.--
Spaghetti aglio olio e peperoncino (auch Vegan erhältlich)	24.--

