

Grüezi



..... und was macht uns so liebenswert?

Unser Bewusstsein für Tradition und Regionalität?
Sind es die frisch und mit Leidenschaft zubereiteten Speisen?
Ist es der Schritt mehr von unseren Mitarbeitern für Sie?
Oder doch die tolle Lage?
Die Professionalität unserer Crew, gepaart mit Charme und Witz?
Die familiäre Atmosphäre?

Wir sind uns sicher, es ist eine Kombination aus all diesen Dingen.

Lassen Sie sich heute von uns verwöhnen und seien Sie herzlich willkommen!

Geniessermenü

Roastbeef mit grillierten Spargeln
Parmesanschaum

Spargelcrèmesuppe
Windbeutel mit Frischkäse

Lamm-Entrecôte
Gebackene Risotto-Zigarre und Frühlingsgemüse

Honig-Halbgefrorenes mit Rosmarin
Rhabarberkompott

oder

Schwarzwälderschnitte mit Erdbeeren
Joghurtglace

4 Gänge Menü: 73.--

3 Gänge Menü: 59.--

Hauptgericht: 44.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Fischmenü

Escabeche vom Saibling
Grillierten Spargeln und Frühlingssalat

Spargelcrèmesuppe
Windbeutel mit Frischkäse

Sautiertes Goldbrassenfilet
Neue Kartoffeln und Ostschweizer-Spargel

Honig-Halbgefrorenes mit Rosmarin
Rhabarberkompott

oder

Schwarzwälderschnitte mit Erdbeeren
Joghurtglace

4 Gänge Menü: 73.--

3 Gänge Menü: 59.--

Hauptgericht: 46.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Vegetarisches Geniessermenü

Spargelquiche
Grillierte Spargel und Parmesanschaum

Spargelcrèmesuppe
Windbeutel mit Frischkäse

Hausgemachte Spargelravioli
Frühlingsgemüse

Honig-Halbgefrorenes mit Rosmarin
Rhabarberkompott

oder

Schwarzwälderschnitte mit Erdbeeren
Joghurtglace

4 Gänge Menü: 62.--

3 Gänge Menü: 50.--

Hauptgericht: 30.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Suppen

Spargelcrèmesuppe Windbeutel mit Frischkäse	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Roastbeef mit grillierten Spargeln Parmesanschaum	18.--
Escabeche vom Saibling Grillierte Spargel und Frühlingssalat	18.--
Spargelquiche Grillierte Spargel und Parmesanschaum	16.--
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	18.--
Ostschweizer-Spargeln Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise	18.--

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

Salate

Blattsalat	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Ei	12.--
Blattsalat mit Spargeln und Cherry-Tomaten	15.50

Kindergerichte

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

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

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	39.--
Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	42.--
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterjus Neue Kartoffeln Ostschweizer Spargeln	48.--
	Kleine Portion 42.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Gebackene Risotto-Zigarre im Pankomantel Frühlingsgemüse	36.--
Kalbsschnitzel Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse	39.--
Lammentrecôte Gebackene Risotto-Zigarre im Pankomantel Frühlingsgemüse	44.--

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

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

Zander-Chnusperli mit 2 Saucen Kräuterkartoffeln	30.--
Sautiertes Goldbrassenfilet Neue Kartoffeln Otschweizer Spargeln mit Sauce Hollandaise	46.--
Sautiertes Bremgartner Forellenfilet Bärlauchspätzli und Gemüse	36.--

Vegetarisch

Hausgemachte Spargelravioli Frühlingsgemüse	30.--
Bärlauchspätzli Frühlingsgemüse und Weissweinschaum	28.--
Otschweizer Spargel mit Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln	34.--

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

Natürlich Thurgau am Bodensee

Geschätzte Gäste

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

Geflügel:	Schweiz
Rindfleisch:	sofern nicht anders gekennzeichnet Südamerika
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Lamm	Neuseeland
Wurstwaren:	Schweiz
Felchen, Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Swiss Lachs	Lostallo Schweiz
Salzwasserfische	Bianchi Zufikon
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.