

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!

Seelust-Menü

Rindstatar mit Kräutersalat
Knoblauchbrot

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroutons

Lamm-Entrecôte
Hausgemachte Lauch-Curry-Ravioli
Orangensauce

Cheesecake mit Zwetschgenkompott

oder

Birnenmousse mit pochierten Birnen
Schokoladenglace

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

Fisch-Menü

Marinierte Bodensee-Eglifilets
Kräutersalat

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroutons

Gebratenes Goldbrassenfilet
Orangen-Estragon-Risotto
Gemüse

Cheesecake mit Zwetschgenkompott

oder

Birnenmousse mit pochierten Birnen
Schokoladenglace

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

Vegetarische-Menü

Marinierte Feigen
Gratiniertem Ziegenfrischkäse

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroutons

Hausgemachte Lauch-Curry-Ravioli
Orangensauce
Gemüse

Cheesecake mit Zwetschgenkompott

oder

Birnenmousse mit pochierten Birnen
Schokoladenglace

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

Französische Zwiebelsuppe Käsecroutons	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50
Tagessuppe	7.50

Vorspeisen

Marinierte Feigen Gratiniertem Ziegenfrischkäse	18.--
Rindstatar mit Kräutersalat Knoblauchbrot	18.--
Marinierte Bodensee-Eglifilets Kräutersalat	18.--
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	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.--

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.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Spätzli	12.--

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

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti		39.--
Gebratenes Rindsfilet Orangen-Estragon-Risotto Gemüse		46.--
	Kleine Portion	41.--
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen Orangen-Estragon-Risotto Gemüse		36.--
Rinds-Entrecôte Pommes frites Gemüse		44.--
Rindstatar mit Knoblauchbrot Kräutersalat		38.--
Kalbssteak mit Rahmsauce Spätzli Gemüse		44.--
Ab 2 Personen Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse	pro Person	62.--

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 Swiss-Lachssteak
Hausgemachte Lauch-Curry-Ravioli
Gemüse 46.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln
Gemüse 44.--

Vegetarisch

Hausgemachte Lauch-Curry-Ravioli
Gemüse 30.--

Spätzli mit Weissweinschaum
Gemüse 26.--

Orangen-Estragon-Risotto
Gemüse 30.--

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.