

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

Vitello Forello

Kürbis-Kokos-Suppe

Rindsfilet, Rotweinjus
Steinpilz-Griessschmitte
Herbstgemüse

Charlotte Royale
Mit karamellisierten Äpfeln

oder

Quittenflammeri mit gebrannten Nüssen

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

Graved-Swiss-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Salatbouquet
Brioche

Kürbis-Kokos-Suppe

Gebratene Bodensee-Eglifilets
Steinpilz-Griessschnitte
Herbstliches Gemüse

Charlotte Royale
Mit karamellisierten Äpfeln

oder

Quittenflammeri mit gebrannten Nüssen

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

Herbstsalat
mit Nüssen, Kürbis und marinierten Feigen
Baumnuss-Rosmarin-Dressing

Kürbis-Kokossuppe

Hausgemachte Preiselbeer-Ravioli
Gebratene Eierschwämmli
Herbstliches Gemüse

Charlotte Royale
Mit karamellisierten Äpfeln

oder

Quittenflammeri mit gebrannten Nüssen

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

Kürbis-Kokos-Suppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Vitello Forello mit Salatbouquet	18.--
Herbstsalat Mit Nüssen, Kürbis und marinierten Feigen Baumnuss-Rosmarin-Dressing	18.--
Graved Swiss-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce Salatbouquet Brioche	18.--
Bodensee Egli-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	18.--
Hausgemachte Preiselbeer-Ravioli Gebratene Eierschwämmli	18.--

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.--
Spätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Spätzli	12.--

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

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	40.--
Rindsentrecôte Pommes frites Gemüse	44.--
Kalbssteak mit Rahmsauce Spätzli und Gemüse	46.--

Klassiker aus der Seelust Küche

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

Fischgerichte

Bodensee Egli-Chnusperli mit 2 Saucen
Kräuterkartoffeln 30.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln
Gemüse 44.--

Sautierte Bodensee-Eglifilets
Steinpilz-Griess-Schnitte
Gemüse 46.--

Vegetarisch

Hausgemachte Preiselbeer-Ravioli
Herbstgemüse und Pilze 30.--

Spätzli mit Weissweinschaum
Herbstgemüse und gebratene Pilze 30.--

Vegan

Rösti mit Herbstgemüse 30.—

Wine und Dine

Samstag, 12. November 2022

mit dem Weingut Rottensteiner aus dem Südtirol
Vier-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Mineral und Kaffee

CHF 135.—pro Person

CHF 210.—inkl. Übernachtung und Frühstück pro Person

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

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.