

# 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

Lammhackbällchen mit Cous-Cous  
Korianderjoghurt

\*\*\*

Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Kalbssteak mit Rahmsauce  
Spätzli und Wintergemüse

\*\*\*

Nusskrokant-Parfait  
mit Ananaskompott und schwarzen Nüssen

oder

Blutorangenvariation

\*\*\*

4 Gänge Menü: 75.--

3 Gänge Menü: 62.--

Hauptgericht: 46.--

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

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

## Seelust-Menu

Räucherfischvariation

\*\*\*

Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet

Vitello-Tonnato-Ravioli

Wintergemüse

\*\*\*

Nusskrokant-Parfait  
mit Ananaskompott und schwarzen Nüssen

oder

Blutorangenvariation

\*\*\*

4 Gänge Menü: 75.--

3 Gänge Menü: 62.--

Hauptgericht: 46.--

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

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

# Vegetarisches Menü

Cous-Cous mit Datteln  
Korianderjoghurt

\*\*\*

Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli  
Kräuterschaum  
Wintergemüse

\*\*\*

Nusskrokant-Parfait  
mit Ananaskompott und schwarzen Nüssen

oder

Blutorangenvariation

\*\*\*

4 Gänge Menü: 65.--

3 Gänge Menü: 52.--

Hauptgericht: 32.--

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

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

## Suppen

Rieslingcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50
Tagessuppe	7.50

## Vorspeisen

Lammhackbällchen mit Cous-Cous Korianderjoghurt	18.--
Cous-Cous mit Datteln Und Korianderjoghurt	18.--
Räucherfischvariation	18.--
Bodensee Egli-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	18.--
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli Kräuterschaum und Wintergemüse	18.--

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

## Salate

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

## 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.--

Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen  
Vitello-Tonnato-Ravioli und Wintergemüse 36.--

Rindsentrecôte mit Zwiebeljus  
Spätzli und Wintergemüse 44.--

Rindsfilet  
Pommes Frites und Gemüse 48.--  
Kleine Portion 43.--

Schweinsfiletmedaillons mit Rotweinsauce  
Spätzli und Gemüse 38.--

### Ab 2 Personen:

Châteaubriand, Sauce Béarnaise  
Gemüse garnitur  
Pommes frites p.P 62.--

## 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 Egli-Chnusperli mit 2 Saucen  
Kräuterkartoffeln 38.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art  
Kräuterkartoffeln  
Gemüse 46.--

Gebratenes Zanderfilet  
Vitello-Tonnato-Ravioli und Gemüse 46.--

## **Vegetarisch**

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli  
Kräuterschaum, Wintergemüse 32.--

Spätzli mit Kräuterschaum  
Gemüse und gebratenen Pilzen 30.--

## **Vegan**

Hausgemachte rote Thaicurry Ravioli 32.--



## 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
Wurstwaren:	Schweiz
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Swiss Lachs:	Lostallo Schweiz
Salzwasserfische:	Bianchi Zufikon
Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG Caviezal 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.**