

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-Cannelloni
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-Cannelloni
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-Cannelloni Kräuterschaum und Wintergemüse	18.--

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.--
Rindsentrecôte mit Zwiebeljus Spätzli und Wintergemüse		44.--
Rindsfilet Pommes Frites und Gemüse		48.—
	Kleine Portion	43.--
Schweinsfiletmedaillon Rotweinsauce Spätzli und Gemüse		38.--

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	38.--
Bodensee Eglifilets Zuger Art Kräuterkartoffeln Gemüse	46.--
Gebratenes Zanderfilet Vitello-Tonnato-Ravioli und Gemüse	46.--

Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Cannelloni 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.