

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

Geräuchertes Forellenmousse und Rauchlachs
Kräutersalat

Apfelcrèmesuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Champagner-Kerbel-Risotto
Gemüse

Heidelbeer-Joghurtschnitte mit Vanilleglace

oder

Baumnussparfait mit karamellisierten Äpfeln

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

Mariniertes Roastbeef mit Senfdressing

Apfelcrèmesuppe

Lammentrecôte mit Rotweinsauce
Champagner-Kerbel-Risotto
Gemüse

Heidelbeer-Joghurtschnitte mit Vanilleglace

oder

Baumnussparfait mit karamellisierten Äpfeln

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

Pilztatare mit Randencarpaccio

Apfelcrèmesuppe

Hausgemachte Kräuter-Ravioli
Gemüse

Heidelbeer-Joghurtschnitte mit Vanilleglace

oder

Baumnussparfait mit karamellisierten Äpfeln

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

Apfelcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Mariniertes Roastbeef Senfdressing	18.--
Geräuchertes Forellenmousse und Rauchlachs Kräutersalat	18.--
Pilztatare mit Randencarpaccio	18.--
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	18.--
Hausgemachte Kräuter-Ravioli Gemüse	18.--

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

Salate

Blattsalat	10.--
Gemischter Salat	13.--
Kleiner gemischter Salat	9.50

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

Fleischgerichte

Schweinsfiletmédallions Pilzrahmsauce Spätzli und Gemüse	38.--
--	-------

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	40.--
--	-------

Rinds-Entrecôte mit Rotweinsauce Pommes frites und Gemüse	44.--
--	-------

Rindsfilet mit Rotweinsauce Champagner-Kerbel-Risotto Gemüse	48.--
Kleine Portion	43.--

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce Spätzli Gemüse	46.--
---	-------

Äs het so langs het Kalbsleberli Rösti	34.--
---	-------

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.--

Fischgerichte

Zander-Chnusperli mit Chili- und Tartaresauce Kräuterkartoffeln	30.--
Gebratenes Zanderfilet Champagner-Kerbel-Risotto Gemüse	46.--

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuter-Ravioli Gemüse	32.--
--	-------

Gebratene Spätzli mit Pilzen Weissweinsauce Gemüse	30.--
--	-------

Champagner-Kerbel-Risotto Gemüse	30.--
-------------------------------------	-------

Vegan

Hausgemachte rote Thaicurry-Ravioli Gemüse	32.--
---	-------

Geschätzte Gäste

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

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG Caviezel Giovanetoni AG, Arbon
Milchprodukte:	Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten:	Kündig, Rorschach
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch - Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm-Entrecôte:	Australien
Swiss Lachs:	Lostallo CH
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland

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.