

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

Geräuchte Entenbrustrolade
Belugalinsen-Salat

Kürbis-Kokos-Suppe

Hirschentrecôte mit Rotweinsauce
Limonen-Polenta
Herbstliches Gemüse
Rotweinbirne

Thurgauer Apfel Crumble mit Kardamom
Zimtglace

oder

Maronimousse mit Zwetschgen
Meringues

4 Gänge Menü: 79.--

3 Gänge Menü: 68.--

Hauptgericht: 46.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Fisch-Menu

Gebeizter Lachs
Belugalinsen-Salat

Kürbis-Kokos-Suppe

Sautiertes Saiblingsfilet
Hausgemachte Pilz-Ravioli
Herbstgemüse

Thurgauer Apfel Crumble mit Kardamom
Zimtglace

oder

Maronimousse mit Zwetschgen
Meringues

4 Gänge Menü: 76.--

3 Gänge Menü: 66.--

Hauptgericht: 46.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Vegetarisches Menü

Burrata mit Granatapfeldressing
Marinierte Feigen

Kürbis-Kokos-Suppe

Hausgemachte Pilz-Ravioli
Weissweinschaum
Herbstgemüse

Thurgauer Apfel Crumble mit Kardamom
Zimtglace

oder

Maronimousse mit Zwetschgen
Meringues

4 Gänge Menü: 68.--

3 Gänge Menü: 56.--

Hauptgericht: 33.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Suppen

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

Vorspeisen

Geräuchte Entenbrustroulade Belugalinsen-Salat	19.50
Gebeizter Lachs Belugalinsen-Salat	19.50
Burrata mit Granatapfeldressing Marinierte Feigen	19.50
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	19.50
Hausgemachte Pilz-Ravioli Herbstgemüse	19.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Salate

Blattsalat	11.--
Gemischter Salat	13.50
Kleiner gemischter Salat	10.--
Nüsslisalat mit Ei	14.--
Nüsslisalat Grossmutter Art	15.50

Kindengerichte

Servieren wir Kindern bis 16 Jahre zu diesen Preisen

Kindersuppe oder Kindersalat	4.50
Wicky-Teller	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	12.50
Spätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Spätzli	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Wilde Geschichten

Reh aus dem Thurgau, Hirsch aus Savognin

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce		
Spätzli		
Rotkraut und Maroni		
Mirza-Apfel		45.--
	Kleine Portion	40.--
Rehpfeffer mit Spätzli		
Rotkraut und Maroni		
Mirza-Apfel		34.--
	Kleine Portion	29.--
Hirschgeschnetztes mit Eierschwämmli		
Rösti und Rotweinbirne		35.--
	Kleine Portion	30.--
Ab 2 Personen		
Rehrücken mit Wildrahmsauce		
Spätzli		
Rotkraut, Maroni, Herbstgemüse		
gebratene Pilze und Mirza-Apfel	Pro Person	62.--

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti 40.--

Rindsentrecôte mit Kräuterjus
Pommes frites und Gemüse 44.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Seelust-Spiess mit Pommes frites
Gemischter Salat 30.--

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Gemüse 23.--

Fischgerichte

Zander-Chnusperli mit zwei Saucen
Kräuterkartoffeln 30.--

Gebratenes Saiblingsfilet
Hausgemachte Pilz-Ravioli
Herbstgemüse 46.--

Vegetarisch

Hausgemachte Pilz-Ravioli
Weissweinschaum
Herbstgemüse 33.--

Limonen-Polenta
Herbstgemüse und Wildgarnituren 32.--

Spätzli mit Herbstgemüse
Gebratene Pilze und Wildgarnituren 30.--

Vegan

Hausgemachte Massaman-Curry-Ravioli
Kürbis-Ingwer-Gemüse 33.--

Geschätzte Gäste

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

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG, Egnach 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
Wild:	Schweiz
Swiss Lachs:	Lostallo CH
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland
Goldbrasse:	Griechenland
Saibling:	Island

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.