

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

Rindscarpaccio
Parmesan und Rucola

Kräutercrèmesuppe

Lamm-Entrecôte
Hausgemachte Garam-Masala-Ravioli
Gemüse

Erdbeerschnitte mit Thurgauer Erdbeeren

oder

Zitronentartelette mit Meringue
Zitronensorbet

4-Gänge Menü: 82.--

3-Gänge Menü: 72.--

Hauptgericht: 46.--

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

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

Fischmenü

Zweierlei Crêpe-Roulade
Crevetten und Rauchlachs

Kräutercrèmesuppe

Sautiertes Zanderfilet
Rotes Thaicurry-Risotto
Gemüse

Erdbeerschnitte mit Thurgauer Erdbeeren

oder

Zitronentartelette mit Meringue
Zitronensorbet

4-Gänge Menü: 82.--

3-Gänge Menü: 72.--

Hauptgericht: 48.--

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

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

Vegetarisches Menü

Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Gurken-Basilikum-Sorbet

Kräutercrèmesuppe

Hausgemachte Garam-Masala-Ravioli
Gemüse

Erdbeerschnitte mit Thurgauer Erdbeeren

oder

Zitronentartelette mit Meringue
Zitronensorbet

4-Gänge Menü: 70.--

3 Gänge Menü: 60.--

Hauptgericht: 33.--

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

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

Suppen

Kräutercrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Salate

Blattsalat mit Ei	12.--
Gemischter Salat	13.50
	Klein 10.--

Vorspeisen

Rindscarpaccio Parmesan und Rucola	19.50
Zweierlei Crêpe-Roulade Crevetten und Rauchlachs	19.50
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella Gurken-Basilikum-Sorbet	19.50
Zander-Chnusperli mit Tartare- und Chilisauce Kräuterkartoffeln	19.50

Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat	4.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Spätzli und Gemüse	12.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	12.50

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

Fischgerichte

Zander-Chnusperli Tartare- und Chilisauce Kräuterkartoffeln	30.--
---	-------

Vegetarisch

Rotes Thaicurry-Risotto Gemüse	32.--
-----------------------------------	-------

Hausgemachte Garam-Masala-Ravioli Gemüse	33.--
---	-------

Hausgemachte Spätzli Weissweinschaum Gemüse und gebratene Pilze	30.--
---	-------

Vegan

Gebratenes Gemüse mit Reisbällchen Rote Thaicurry-Sauce	33.--
--	-------

Fleischgerichte

Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse und gebratene Pilze	38.--
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	41.--
Rindsentrecôte mit Kräuterjus Pommes frites Gemüse	44.--
Rindsfilet mit Kräuterjus Hausgemachte Garam-Masala-Ravioli Gemüse	49.--

Wir behalten uns vor,
für Menü- oder Beilagen Änderungen CHF 3.-- zu berechnen

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
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch - Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
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.