

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

Gebackene Hackbällchen
Wasabi-Mayonnaise
Radicchio

Linsencrèmesuppe

Lamm-Entrecôte
Hausgemachte Kraut-Gnocchi
Gemüse

Maroni-Tiramisu
Gewürz-Ananas

oder

Im Blätterteig
Birnenweggen-Mousse
Schokoladenglace

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

Forellenmousse
Gurkenspaghetti
Dill-Sauerrahm

Linsencrèmesuppe

Sautiertes Saiblingsfilet
Hausgemachte Pilz-Ravioli
Weissweinschaum
Gemüse

Maroni-Tiramisu
Gewürz-Ananas

oder

Im Blätterteig
Birnenweggen-Mousse
Schokoladenglace

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

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse mit Baumnüssen
Orangenfilet
Radicchio

Linsencrèmesuppe

Hausgemachte Pilz-Ravioli
Rotweifeigen
Gemüse

Maroni-Tiramisu
Gewürz-Ananas

oder

Im Blätterteig
Birnenweggen-Mousse
Schokoladenglace

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

Linsencrèmesuppe	12.--
------------------	-------

Bouillon mit Flädli	7.50
---------------------	------

Salate

Blattsalat mit Ei	12.--
-------------------	-------

Gemischter Salat	13.50
Klein	10.--

Vorspeisen

Gebackene Hackbällchen Wasabi-Mayonnaise und Radicchio	19.50
---	-------

Forellenmousse Gurkenspaghetti mit Dill-Sauerrahm	19.50
--	-------

Ziegenkäse mit Baumnüssen Orangenfilet und Radicchio	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

Spezial-Hit

Grünes Thai-Curry	
Riesengrevetten	
Basmatireis	46.--

Fischgerichte

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

Sautiertes Saiblingsfilet	
Hausgemachte Pilz-Ravioli	
Gemüse	46.--

Vegetarisch

Fettuccine mit Kürbis	
Rotweifeigen	
Gebratene Pfifferlinge	32.--

Hausgemachte Pilz-Ravioli	
Rotweifeigen	
Gemüse	33.--

Vegan

Grünes Thai-Curry-Sauce	
Tofu	
Basmatireis	30.--

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

Fleischgerichte

Schweinsfiletmedaillons	
Rahmsauce	
Spätzli und Gemüse	38.--

Rindsentrecôte mit Kräutersauce	
Pommes frites	
Gemüse	44.--

Rindsfilet mit Kräuterjus	
Kraut-Gnocchi	
Gemüse	49.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Rösti	41.--

Paniertes Schweinsschnitzel	
Pommes frites	
Gemüse	23.--

Seelust-Spiess	
Gemischter Salat	
Pommes frites	30.--

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

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

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.