

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

Mariniertes Lamm-Entrecôte
mit Balsamico-Linsen

Apfel-Currysuppe
Zwiebel-Senf-Raviolo

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Pizzokel
Wintergemüse

Birnen-Tiramisu
Zimtglace

oder

Schokoladen-Orangen-Parfait
Marinierte Orangen

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

Confierter Saibling
Randen-Carpaccio und Meerrettichschaum

Apfel-Currysuppe
Zwiebel-Senf-Raviolo

Sautiertes Zanderfilet
Gersotto
Wintergemüse

Birnen-Tiramisu
Zimtglace

oder

Schokoladen-Orangen-Parfait
Marinierte Orangen

4 Gänge Menü: 78.--
3 Gänge Menü: 68.--
Hauptgericht: 48.--
Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

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

Vegetarisches Menü

Gemüsetatar
Randen-Carpaccio

Apfel-Currysuppe
Zwiebel-Senf-Raviolo

Hausgemachte Kräuterravioli
Weissweinschaum
Wintergemüse

Birnen-Tiramisu
Zimtglace

oder

Schokoladen-Orangen-Parfait
Marinierte Orangen

4 Gänge Menü: 68.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 33.--

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

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

Suppen

Apfel-Currysuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Lammentrecote mit Balsamico-Linsen	19.50
Confierter Saibling Randen-Carpaccio und Meerrettichschaum	19.50
Gemüsetatare Randen-Carpaccio und Walnüsse	19.50
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	19.50
Hausgemachte Kräuter-Ravioli Weissweinschaum	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.--

Kindergerichte

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 Pizzokel	12.50

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

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	41.--
--	-------

Thurgauer Pouletbrust Kräuterjus Pizzokel Wintergemüse	38.--
--	-------

Rindsentrecôte mit Kräuterjus Pommes und Wintergemüse	44.--
--	-------

Rindsfilet mit Rotweinsauce Pommes frites Wintergemüse	48.--
--	-------

Ab 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes frites Gemüse garnitur	pro Person	65.--
---	------------	-------

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.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln und Gemüse 48.--

Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinschaum
Gersotto
Wintergemüse 48.--

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuter-Ravioli
Weissweinschaum
Wintergemüse 33.--

Pizzokel mit Wintergemüse
Gebratene Pilze 30.--

Gersotto
Wintergemüse 30.--

Vegan

Hausgemachte Massaman-Curry-Ravioli
Wintergemüse 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
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch
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
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.