

# 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<br>mit Balsamico-Linsen                             | 19.50 |
| Confierter Saibling<br>Randen-Carpaccio und Meerrettichschaum     | 19.50 |
| Gemüsetatare<br>Randen-Carpaccio und Walnüsse                     | 19.50 |
| Zander-Chnusperli<br>Kräuterkartoffeln<br>Tartare- und Chilisauce | 19.50 |
| Hausgemachte Kräuter-Ravioli<br>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<br>Rösti | 41.-- |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Rindsentrecôte mit Kräuterjus<br>Pommes und Wintergemüse | 44.-- |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Rindsfilet mit Rotweinsauce<br>Pommes frites<br>Wintergemüse | 48.-- |
|--|-------|

## **Klassiker aus der Seelust Küche**

|  |       |
|--|-------|
| Seelust-Spiess mit Pommes frites<br>Gemischter Salat | 30.-- |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Paniertes Schweinsschnitzel<br>Pommes frites und Gemüse | 23.-- |
|---|-------|

## **Fischgerichte**

|  |       |
|--|-------|
| Zander-Chnusperli mit zwei Saucen<br>Kräuterkartoffeln | 30.-- |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Bodensee Eglifilets Zuger Art<br>Kräuterkartoffeln und Gemüse | 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<br>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.**