

# 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.--

## **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 Pizzokel	12.50

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

## **Fleischgerichte**

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Rösti	41.--
Rindsentrecôte mit Kräuterjus	
Pommes und Wintergemüse	44.--
Rindsfilet mit Rotweinsauce	
Pommes frites	
Wintergemüse	48.--

## **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.--

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

## **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.**