

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

Asiatisch mariniertes Roastbeef
Mango Salsa
Couscous

Radislicremesuppe

Lammentrecôte mit Rotweinsauce
Zwiebel- Senf Ravioli
Frühlingsgemüse

Eierlikörparfait
Marinierte Orangen
caramellisierte Nüsse

oder

Tonka Bavaroise
Mascarponeglace

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

Duo von der Crevette
Black Tiger und Cocktail

Radislicremesuppe

Sautiertes Wolfsbarschfilet
Serviettenknödel
Frühlingsgemüse

Eierlikörparfait
Marinierte Orangen
caramellisierte Nüsse

oder

Tonka Bavaroise
Mascarponeglace

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

Feta mit sautiertem Gemüse
Couscous
Mangosalsa

Radislicremesuppe

Hausgemachte
Zwiebel-Senfravioli
Apfel-Dilschaum
Frühlingsgemüse

Eierlikörparfait
Marinierte Orangen
caramellierte Nüsse

oder

Tonka Bavaroise
Mascarponeglace

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

Radislicremesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Asiatisch mariniertes Roastbeef Couscous Mangosalsa	19.50
Duo von der Crevette Black Tiger und Cocktail	19.50
Feta mit sautiertem Gemüse Couscous Mango Salsa	19.50
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	19.50
Hausgemachte Zwiebel-Senf Ravioli Apfel-Dillschaum	19.50

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

Salate

Blattsalat	11.--
Gemischter Salat	13.50
Kleiner gemischter Salat	10.--

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
Spinatspätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Spinatspätzli	12.50

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

Fleischgerichte

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

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

Kalbsteak mit Kräuterjus Spinatspätzli Frühlingsgemüse	48.--
--	-------

Klassiker aus der Seelust Küche

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse	23.--
---	-------

Fischgerichte

Zander-Chnusperli mit zwei Saucen
Kräuterkartoffeln 30.--

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Serviettenknödel
Frühlingsgemüse 48.--

Vegetarisch

Hausgemachte Zwiebel-Senf Ravioli
Apfel-Dillschaum
Frühlingsgemüse 33.--

Spinatspätzli mit Frühlingsgemüse
Gebratene Pilze 28.--

Vegan

Linsen Dal
Indischer Eintopf mit Linsen und Gemüse 26.--

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.