

MENÜVORSCHLÄGE



Hotel-Restaurant Seegarten
Conny und Gerry Kulnik-Michel
Seestrasse 66
9320 Arbon
071 447 57 57

Gültig ab Januar 2011

Apérovorschläge

Hausgemachte Schinkengipfeli	stück	2.50
Tomaten-mozzarellaspiessli	stück	2.50
Melonen-landrauchschinkenspiessli	stück	3.50
Grissini mit landrauchschinken	stück	3.00
Frühlingsröllchen	stück	1.50
Fruchtspiessli	stück	2.50
Gemüsespiessli	stück	2.50
Fischchnusperli	pro person	9.00
Champignons frittiert	pro person	7.00
Baguette gefüllt Mit salami / schinken/frischkäse	Pro person	6.50
Mit lachs / bündnerfleisch / Landrauchschinken	pro person	8.50

Kalte Vorspeisen

Italienischer Vorspeisenteller Teufelshörnli, mariniertes Gemüse, Artischockenherzen, Parmaschinken, geräuchertes Felchenfilet, Parmesanstücke und Garnituren	17.00
Fischvariation Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet, Fischroulade, marinierte Crevetten, Meerrettichschaum und Senfsauce	17.00
Melonenschnitze mit Landrauchschinken	14.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	14.00
Rauchlachscarpaccio mit weissem Balsamico und Knoblauchcrostini	15.00
Vitello Tonnato mit Kapern und Ruccolasalat	14.00
Vorspeisenteller „Seegarten“	18.00

Salate

Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50
Marktfrauensalat	9.00
Blattsalate mit Lachsstreifen	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Brotcroutons und Champignons	13.50
Salatbuffet ab 20 Personen pro Person	18.00

Suppen

Bouillon (Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen)	7.00
Rieslingschaumsuppe mit Croutons	9.00
Ruccolaschaumsuppe mit Olivenbruschetta	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumhaube	9.00

Warme Vorspeisen

Gebratene oder pochierte Fischvorspeise	17.00
Gebratene Riesengarnelen auf Asiagemüse mit Reis	19.00
Risotto mit Waldpilzen und Kräutern	16.00
Tagliatelle mit Meeresfrüchten und Bodenseefischstücken an Tomaten-Basilikumsauce	19.00
Hausgemachte Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	16.00

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet Provençalesauce Saisongemüse	37.00
Duo Schweinsfilet und Pouletbrust Calvadosauce Saisongemüse	35.00
Ganz gebratenes Kalbssteak Thymianjus Saisongemüse	44.00
Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise Saisongemüse	42.00
Rindsfilet in Balsamico pochiert Saisongemüse	44.00
Lammentrecote Kräuterjus Saisongemüse	40.00

Fleischherkunft

Wurstwaren	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz/Brasilien
Lammfleisch	Neuseeland/Australien
Geflügel	Schweiz/Frifag

Zu allen Gerichten Beilage nach Wahl
Spätzli, Nudeln, Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis ,
Risotto, Kartoffelgratin

Hauptgerichte Fisch

Pochierte Eglifilets Dillsauce Saisongemüse	42.00
Gebratene Felchenfilets Thurgauer Art Saisongemüse	31.00
Gebratenes Zanderfilet Orangensauce Saisongemüse	42.00
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch Saisongemüse	42.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich frischen Bodensee - Fisch.
In der Schonzeit von Egli und Felchen servieren wir nach Möglichkeit Zander

Zu allen Gerichten Beilage nach Wahl:

Spätzli, Nudeln, Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Risotto, Kartoffelgratin

Fangfrische Fische beziehen wir von Zellweger Comestibles Staad und frisch aus dem Bodensee von Günther Bosshart Neukirch und Hans Schuhwerk Arbon

Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen Nudeln und Gemüse	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse	20.00
Schweins Cordon bleu Pommes frites und Gemüse	28.00
Kalbsvoren mit Thymian Spätzli und Gemüse	24.00
Rindsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce Teigwaren und Gemüse	26.00
Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis und Früchte	23.00
Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelstock und Gemüse	27.00

Menus

Menu 1

Blattsalat

* * * * *

Hackbraten Grossmutter-Art
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert 32.00

Menu 2

Saisonsuppe

* * * * *

Pouletgeschnetzeltes Casimir
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert 32.00

Menu 3

Gemischter Salat

* * * * *

Kalbsvoressen mit Thymian
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert 36.00

Menu 4

Saisonsuppe

* * * * *

Blattsalat

* * * * *

Gespickter Rindsschmorbraten

Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

45.00

Menu 5

Blattsalate

* * * * *

Rieslingschaumsuppe mit Croutons

* * * * *

Schweinsnierstückbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt

Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

52.00

Menu 6

Gemischter Salat

* * * * *

Bouillon mit Eierstich

* * * * *

Gefülltes Thurgauer Schweinsfilet

Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

54.00

Menu 7

Italienischer Vorspeisenteller
Mariniertes Gemüse, Teufelshörnchen, Rohschinken,
geräuchertes Felchenfilet und Garnituren

* * * * *

Rieslingschaumsuppe

* * * * *

Roastbeef Thymianjus
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

68.00

Menu 8

Lachstatar mit Knoblauchcrostini

* * * * *

Champagnerkrautsuppe mit Speck und Apfelstückli

* * * * *

Saisonsalat

* * * * *

Duo von Schweinsfilet und Pouletbrust
Calvadosauce
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

67.00

Menu 9

Kalbfleischpastete Sauce Cumberland
und Salatbouquet

* * * * *

Minestrone mit Pesto

* * * * *

Hausgemachte Saisonravioli mit Parmesanspänen

* * * * *

In Balsamico pochiertes Rindsfilet
Saisongemüse

* * * * *

Saisondessert

82.00

Menu 10

Carpaccio vom Rindsfilet
mit Rucolasalat im Parmesankorb

* * * * *

Kraftbrühe mit Flädli

* * * * *

Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle

* * * * *

Zitronensorbet mit Prosecco

* * * * *

Lammentrécote Kräuterjus
Kartoffelgratin und Peperonata

* * * * *

Saisondessert

85.00

Zu Allen Menüs Beilage nach Wahl:

**Spätzli, Nudeln, Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis ,
Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock**



Seegarten - Buffet ab 25 Personen

Kaltes Vorspeisenbuffet

Gebeizter Lachs, geräucherte Felchen, marinierte Crevetten,
Trockenfleisch, Rindscarpaccio, grilliertes Gemüse, Fischterrinen

Teufelhörnchen, Artischockenherzen,
verschiedene Salate, Saucen und Garnituren

Hauptgericht serviert

Kalbscareebraten mit Pilzrahmsauce

Kroketten und Saisongemüse

Nachservice: Spätzli

Dessertbuffet

Glacé, Meringue, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème, Tiramisu, Hausgemachter
Schokoladenkuchen

Charlotte Royal, Fruchtsalat, Schlagrahm, Früchtewähe,

Käseauswahl

Menü komplett:

85.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm und Glace	9.50 12.00
Hausgemachte Parfaits je nach Saison	11.00
Verschiedene Sorbets mit Zusätzen wie: Vodka, Thurgados, Campari, Sekt	11.00
Caramelköppli	8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	11.00
Panna Cotta mit frischen Früchten	11.00
Assortierter Dessertteller	15.00
Schokoladenmousse mit Früchten	11.00
Öpfelchüechli mit Vanillesauce	9.00
Gebrannte Crème Grossmutter Art	9.00
Coupe Romanoff	11.00
Gemischte Thurgauer Beeren mit Glacé und Schlagrahm Thurgauer Beeren ab ca. Mitte Juni-September	11.00
Käseauswahl	12.50
Dessertbuffet, ab 25 Personen	18.00