



Natürlich Thurgau am Bodensee – frisch aus der Region

Liebe Gäste,
Wir möchten Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seegarten
begrüssen und willkommen heissen.

«Wir leben Gastfreundschaft»

Ganz nach unserem Motto stehen bei uns die Gäste im Zentrum unserer Arbeit, denn wir pflegen im Seegarten die Gastfreundschaft mit vollem Herzblut und unserem täglichen Einsatz für Ihr persönliches Wohlbefinden.

Der persönliche Service für unsere Gäste ist uns genauso wichtig wie die Kulinarik. Die Herkunft der verwendeten Produkte ist uns ein Anliegen und wir legen grossen Wert auf eine bodenständige und naturnahe Küche, welche sich den Jahreszeiten anpasst. Für unsere abwechslungsreichen Gerichte verwenden wir hauptsächlich saisonale und regionale Produkte, welche wir bei lokalen Händlern und Produzenten beziehen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchstöbern unseres Angebots und bei Fragen dürfen Sie sich gerne an unser Seegartenteam wenden.

«En Guete»

Wünscht Ihnen das ganze Seegartenteam,
mit Gastgeber Pascal Egli
und Küchenchef Dominic Studer

Für den vollendeten Genuss

Wildschweinschinken mit Ziegenfrischkäseroulade
Orangenfilet und karamellisierten Nüssen

Pilzcrèmesuppe
Sautierte Pilze

Duo vom Rind und Kalb
Gebratenes Rindsfilet und Kalbsragout mit Speck und Croutons
Kartoffel-Churros
Winterliches Gemüse

Vanilleparfait
Kirschenkompott

Käse

Waldboden mit Kürbischutney und Baumnüssen
Cremiger und würziger Weisseschimmelkäse, in Tannennadeln verfeinert
Zusätzlich 10.—

Menu komplett: 68.00
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00
Menu ohne Suppe: 60.00
Menu Hauptgang: 43.00

Leicht und lecker

Ziegenfrischkäseroulade mit Preiselbeeren
Orangenfilet und karamellisierten Nüssen
Nüsslisalat

Pilzcrèmesuppe
Sautierte Pilze

Hausgemachte Kürbisravioli
Weissweinsauce
Winterliches Gemüse

Vanilleparfait
Kirschenkompott

Käse

Waldboden mit Kürbischutney und Baumnüssen
Cremiger und würziger Weisseschimmelkäse, in Tannennadeln verfeinert
Zusätzlich 10.00

Menu komplett: 58.00
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00
Menu ohne Suppe: 50.00

Davor und dazwischen

Wildschweinschinken mit Ziegenfrischkäseroulade
Orangenfilet und karamellisierten Nüssen 18.00

Ziegenfrischkäseroulade mit Preiselbeeren
Orangenfilet und karamellisierten Nüssen
Nüsslisalat 16.00

Haugemachte Kürbisravioli
Weissweinsauce 16.00

Bodensee Felchen – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Nüsslisalat «Grossmutter Art»
Speck / Pilze / Croutons / Ei 14.50

Gemischter Salat 12.50
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Pilzcremesuppe mit sautierten Pilzen 11.00

Tagessuppe 8.50

Junge Geniesser

Kindersuppe	4.00
Kindersalat	4.00
Teigwaren mit Rahmsauce	7.00
Portion Pommes frites	7.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	12.00
Schweinsrahmschnitzel Teigwaren und Gemüse	12.00
Bodensee Felchen – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.00

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsfilet und Kalbsragout mit Speck und Croutons Kartoffel-Churros Winterliches Gemüse	43.00
Gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsacue Kartoffel-Churros Winterliches Gemüse	45.00
Kalbsragout mit Speck und Croutons Hausgemachte Rösti Winterliches Gemüse	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	38.00
Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken Pommes frites Saisonales Gemüse	26.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Saisonales Gemüse	21.00

Frisch und schmackhaft

Gebratene Bodensee Felchenfilet mit Weissweinsauce
Kräuterkartoffeln
Herbstgemüse 34.00

Bodensee Felchen– Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

Leicht und lecker

Hausgemachte Kürbisravioli
Weissweinsauce
Winterliches Gemüse 30.00

Winterliche Tagliatelle mit gebratenen Pilzen
Knollensellerie und Preiselbeeren 22.00

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Obst und Beeren	Tobi Seeobst AG, Egnach
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer Bodensee
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Käserei Studer AG, Hatswil
Brot	Bäckerei Funk, Neukirch
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus folgenden Ländern.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Egli	Bodensee
Felchen	Bodensee

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

