



Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seegarten und
heissen Sie willkommen.

Die Gäste stehen im Zentrum unserer Arbeit, denn wir pflegen im Seegarten die Gastfreundschaft mit vollem Herzblut und unserem täglichen Einsatz für Ihr persönliches Wohlbefinden. Dieses ist uns genauso wichtig wie die Kulinarik. Aus diesem Grund berücksichtigen wir unsere regionalen Partner und Lieferanten, um unserer Philosophie treu bleiben.

«saisonal und frisch geniessen»

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

Gebratene Black Tiger Crevetten
Sommerlicher Hülsenfrüchtesalat
Randen - Quarkdipp

Gazpacho Andaluz
Ruchbrot-Kräuterchip

Surf and Turf
Gebratenes Kalbsfilet und gebratenes Zanderfilet
Rotweinsauce
Mediterraner Gewürzreis
Ratatouille

Aprikosentarte
Joghurtglace
Thurgauer Beeren

Käse

„Hatswiler Spezial“ mit frischen Zwetschgen und salzigen Caramelnüssen
Mindestens zwölf Monate gereifter, würziger und vollendeter Extrahartkäse
Zusätzlich 10.00

Weinbegleitung

3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00

Menu komplett: 68.00
Menu ohne Suppe / Vorspeise: 60.00 / 56.00
Menu Hauptgang: 46.00

Davor und dazwischen

Gebratene Riesencrevetten
Sommerlicher Hülsenfrüchtesalat
Randen - Quarkdipp 18.00

Marinierter Fenchelsalat mit Feta und Honig
Blattsalaten 15.00

Zander – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Blattsalat «Seergarten»
Gebratene Pilze / Croutons / Zwetschgen 13.00

Gemischter Salat 13.00
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Gazpacho Andaluz
Ruchbrot - Kräuterchip 11.00

Tagessuppe 8.50

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Ratatouille	40.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Rotweinsauce Mediterraner Gewürzreis Ratatouille	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	39.00
Gebratene Entenbrust mit Rotweinsauce Mediterraner Gewürzreis Ratatouille	38.00
Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken Pommes frites Saisonales Gemüse	26.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Saisonales Gemüse	22.00

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce
Mediterraner Gewürzreis
Ratatouille 42.00

Zander – Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

Leicht und lecker

Rösti mit gebratenen Pilzen
Saisonaalem Gemüse und Weissweinsauce 26.00

Tagliatelle mit Tomatensauce
Mediterranem Gemüse und Feta 22.00

Sommerliche Salatbowle für dich und mich

<p style="text-align: center;">Salatbowle</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat und gemischte Salate Sauce nach Ihrer Wahl</p> <p style="text-align: center;">pro Person CHF 12.00</p>

dazu servieren wir Ihnen nach Wahl vom Bauernhof oder aus dem See

	pro Person
Gebratene Entenbrust	19.00
Gebratenes Rindsentrecôte	24.00
Schweinssteak mit Cafe de Paris überbacken	13.00
Panierte Schweineschnitzel	10.00
Bodensee Zander-Chnusperli	18.00
Gebratenes Zanderfilet	20.00
Salatbowle als Hauptgang	21.00

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
Zander – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.00

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 den folgenden Ländern.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Ente	Frankreich
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Felchen	Bodensee
Zander	Europäische Binnenfischerei

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

