



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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Portweibirnen
Kabissalat und Meerrettich - Joghurtsauce

Süsskartoffeln – Karottencremesuppe
Speckchip

Duo von gebratenem Kalbsfilet und geschmortem Rindsragout
Safranrisotto
Winterliches Gemüse

Schwarzwälderschnitte
Chriesi - Kompott

Käse

„Hatswiler Spezial“ mit hausgemachtem Apfelchutney
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: 45.00

Davor und dazwischen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Portweinbirnen
Kabissalat und Meerrettich - Joghurtsauce 18.00

Bodensee Felchen – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Blattsalat «Seegarten»
Gebratene Pilze / Croutons / Portweinbirnen 13.50

Blattsalat «Grosi»
Gebratene Pilze / Croutons / Ei / Speck 14.50

Gemischter Salat 13.00
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Süsskartoffeln - Karottencremesuppe
Speckchip 11.00

Tagessuppe 8.50

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites
Winterliches Gemüse 40.00

Gebratenes Kalbsfilet mit Rotweinsauce
Safranrisotto
Winterliches Gemüse 46.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Hausgemachte Rösti 39.00

Geschmortes Rindsragout mit gebratenen Pilzen
Safranrisotto
Winterliches Gemüse 28.00

Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken
Pommes frites
Saisonales Gemüse 26.00

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Saisonales Gemüse 22.00

Ab zwei Personen – am Tisch tranchiert

Entrecote Double (200g pro Person)
Rotweinsauce und Kräuterbutter
Safranrisotto und winterlichem Gemüse pro Person 50.00

Frisch und schmackhaft

Gebratene Bodensee Felchenfilets mit Zitronen - Weissweinsauce
Safranrisotto
Winterliches Gemüse 34.00

Bodensee Felchen – Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

Leicht und lecker

Safranrisotto mit Parmesanspänen
Zitronen – Weissweinsauce
Winterliches Gemüse 26.00

Tagliatelle mit Zitronen – Weissweinsauce
Federkohl und geschmorten Kürbisperlen
Gerösteten Pinienkerne und gebratenen Pilzen 22.00

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
Bodensee Felchen – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.00

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

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer vom 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
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Felchen	Bodensee
Egli	Bodensee

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

