

Natürlich Thurgau am Bodensee – frisch aus der Region

Liebe Gäste wir möchten Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seegarten am schönen Bodenseeufer begrüßen und willkommen heissen.

«Wir leben Gastfreundschaft»

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

Ein persönlicher Service 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 saisonalen Jahreszeiten anpasst.

Für unsere abwechslungsreiche Küche verwenden wir hauptsächlich regionale Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Milchprodukte. Saisonbedingt ist es uns nicht immer möglich alle Zutaten bei regionalen Händlern und Produzenten einzukaufen. Gerne geben wir Ihnen einen Einblick, woher wir unsere wichtigsten Produkte beziehen.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	fast alles aus Schweizer Produktion, Brasilien / Argentinien
Kalbfleisch	Thurgau / CH
Schweinefleisch	Thurgau / CH
Lamm	Neuseeland / Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Egli, Felchen, Hecht, Forelle	Bodensee
Salzwasserfische	Atlantik / Mittelmeer
Gemüse, Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon Tobi Seeobst AG, Egnach
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten	Studer AG, Hatswil

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

«En Guete»

wünscht Ihnen Pascal Egli und Danny van den Bosch
und das ganze Seegartenteam

Für den ganzen Genuss

In Olivenöl confiertes Forellenfilet
Senfsauce mit Dill

Apfelsuppe mit Thymian

Gebratenes Kalbsfilet
Rotweinsauce
Gnocchi romaine
Saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet
Safranschaum
Erbsen-Honigpüree
Saisonales Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Vanilleglace

Käse

Le Baron mit Apfelchutney und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger und harmonischer Hartkäse
Zusätzlich Fr. 10.--

Menü komplett: Fr. 68.--
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü Fr. 25.--
Menü ohne Vorspeise: Fr. 58.--
Hauptgericht: Fr. 42.--

Leicht und lecker

Red Cesar Salad
Karamelisierte Nüsse

Apfelsuppe mit Thymian

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli
Safranschaum

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Vanilleglace

Käse

Le Baron mit Apfelchutney und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger und harmonischer Hartkäse
Zusätzlich Fr. 10.--

Menü komplett: Fr. 58.--
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü Fr. 25.--
Menü ohne Vorspeise: Fr. 48.--
Hauptgericht: Fr. 28.--

Davor und dazwischen

Geflügelroulade und geräucherte Entenbrust
Mango-Ananaschutney und Brunnenkresse Fr. 18.--

In Olivenöl confiertes Forellenfilet
Senfsauce mit Dill Fr. 19.--

Red Cesar Salad
Karamalisierte Nüsse Fr. 17.--

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli
Safranschaum Fr. 16.--

Bodensee-Egli-Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln Fr. 18.--

Gemischter Salat Fr. 12.--
Kleine Portion Fr. 9.--

Blattsalat Fr. 10.--
Kleine Portion Fr. 8.--

Löffelweise herzhaftes

Apfelsuppe mit Thymian Fr. 9.50

Tagessuppe Fr. 8.50

Bouillon mit Flädli Fr. 7.--

Junge Geniesser

Kindersuppe Fr. 4.--

Kindersalat Fr. 4.--

Teigwaren mit Rahmsauce Fr. 7.--

Portion Pommes frites Fr. 7.--

Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites und Gemüse Fr. 12.--

Schweinsrahmschnitzel
Teigwaren und Gemüse Fr. 12.--

Fisch-Chnusperli
Kräuterkartoffeln Fr. 12.--

Saftig und aromatisch

Kalbsfilet mit Rotweinsauce
Gnocchi romaine und saisonales Gemüse Fr. 45.--

Thurgauer Pouletbrüstchen
Hausgemachte Frühlingskräuterravioli Fr. 33.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti Fr. 38.--

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und saisonales Gemüse Fr. 21.--

Schweins Cordon bleu
Pommes frites und saisonales Gemüse Fr. 29.--

Asiatisch und würzig

Rotes Curry mit Basmatireis und Gemüse

Thurgauer Poulet Fr. 33.--

vegetarisch Fr. 26.--

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum
Erbsen-Honigpüree und saisonales Gemüse Fr. 42.--

Gebratene Bodensee-Felchenfilets
Gnocchi romaine und saisonales Gemüse Fr. 34.--

Bodensee Egli-Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln Fr. 34.--

Leicht und lecker

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli
Safranschaum und Parmesanspäne Fr. 30.--

Gnocchi romaine mit Safranschaum
Saisonales Gemüse Fr. 26.--

Veganer Linsen-Kartoffeleintopf mit Gemüse Fr. 28.--

Asiatisch und würzig

Rotes Curry mit Basmatireis
und Thurgauer Poulet Fr. 33.--

vegetarisch Fr. 26.--

Himmlisch und süß

Für Augen und Gaumen

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Vanilleglace Fr. 14.--

Kleine Versuchungen

Orangen-Vanille Panna Cotta im Glas
Schokoladencrumble Fr. 8.50

Caramelköppli mit Schlagrahm Fr. 8.50

Eisgekühlt und erfrischend

Coupe Dänemark Fr. 12.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce Kleine Portion Fr. 9.--

Espresso trifft Eis
Moccaglace mit frischem Espresso Fr. 12.50

Apfelsorbet mit Thurgados Fr. 12.50

Kindercoupe
2 Kugel Glace nach Wahl mit Smartis Fr. 6.50

Unsere Glacesorten

1 Kugel Glace oder Sorbet aus dem Sortiment Fr. 2.90
Vanille / Erdbeer / Schokolade / Mocca
Joghurt / Apfel / Mango

Portion Schlagrahm Fr. 1.50