



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

Hausgebeizter Saibling mit Wasabicrème
Lauchquiche

Karotten - Ingwercrèmesuppe
Hausgemachte Preußen

Gebratene Entenbrust Orangen mit Honig und Rosmarin Basmatireis Winterliches Gemüse	oder	Gebratenes Zanderfilet Safranschaumsauce Knusperkartoffel Winterliches Gemüse
--	------	--

Joghurtparfait mit Granatapfel
Frische Persimon

Käse

Maxx 365 mit Feigensenf und Baumnüssen
Ein Jahr gereifter, würziger und vollendeter Hartkäse
Zusätzlich 10.—

Menü komplett: 68.—
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü: 25.—
Menü ohne Vorspeise: 58.—
Hauptgericht Fleisch: 40.—
Hauptgericht Fisch: 42.—

Leicht und lecker

Lauchquiche mit Wasabicrème
Salatbouquet

Karotten – Ingwercrèmesuppe
Hausgemachte Preußen

Thai Curry Ravioli
Safranschaumsauce
Winterliches Gemüse

Joghurtparfait mit Granatapfel
Frische Persimon

Käse

Maxx 365 mit Feigensenf und Baumnüssen
Ein Jahr gereifter, würziger und vollendeter Hartkäse
Zusätzlich 10.—

Menü komplett: 58.—
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü: 25.—
Menü ohne Vorspeise: 48.—
Hauptgericht: 30.—

Davor und dazwischen

Hausgebeizter Saibling mit Wasabicrème Lauchquiche		19.—
	als Hauptgang	28.—
Thai Curry Ravioli Safranschaumsauce und winterliches Gemüse		16.—
Lauchquiche mit Wasabicrème Salatbouquet		16.—
	als Hauptgang	24.—
Bodensee Egli – Chnusperli 2 Saucen und Kräuterkartoffeln		18.—
Nüsslisalat „Grossmutter Art“ Speck / Pilze / Croutons / Ei		14.50
	Kleine Portion	11.—
Gemischter Salat		12.—
	Kleine Portion	9.—
Blattsalat		10.—
	Kleine Portion	8.—

Löffelweise herzhaftes

Karotten – Ingwercrèmesuppe Hausgemachte Preußen	12.50
Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	7.—

Junge Geniesser

Kindersuppe	4.—
Kindersalat	4.—
Teigwaren mit Rahmsauce	7.—
Portion Pommes frites	7.—
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	12.—
Schweinsrahmschnitzel Teigwaren und Gemüse	12.—
Bodensee Egli – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.—

Saftig und aromatisch

Gebratenes Kalbssteak mit Rahmsauce
Knusperkartoffel und winterliches Gemüse 43.—

Gebratene Entenbrust mit Portweinsauce
Orangen mit Honig und Rosmarin
Basmatireis und winterliches Gemüse 40.—

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites und winterliches Gemüse 40.—

Hausgemachtes Massamancurry mit Rindfleischwürfeln
Kartoffeln und Gemüse 38.—
Geröstete Erdnüsse

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Rösti 38.—

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites und winterliches Gemüse 21.—

Ab zwei Personen / am Tisch tranchiert

Ganz gebratenes Kalbssteak mit Portweinsauce
Pommes frites und winterliches Gemüse
pro Person 54.—

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaumsauce
Knusperkartoffel und winterliches Gemüse 42.—

Gebratene Bodensee Felchenfilet
Orangen mit Honig und Rosmarin
Basmatireis und winterliches Gemüse 34.—

Bodensee Egli – Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 34.—

Leicht und lecker

Hausgemachtes Massamancurry mit Kartoffeln
Gemüse und gerösteten Erdnüssen 30.—

Hausgemachte Thai Curry Ravioli
Safranschaumsauce
Winterliches Gemüse 30.—

Knusperkartoffel mit Safranschaumsauce
Winterliches Gemüse 26.—

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	G. Bianchi AG, Zufikon

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus folgenden Ländern.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Egli / Felchen	Bodensee
Forelle / Zander	Europäische Binnenseefischerei

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

