



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

Hausgemachte Pastetli mit Milken-Pilzragout
Salatbouquet

Knollensellerie-Röstsuppe
Geröstetes Wurzelgemüse

Duo vom Kalb Filet und Ossobuco Cremolata Safranrisotto Saisonales Gemüse	oder	Gebratene Bodensee Eglifilet Weissweinschaum Süskartoffelspalten Saisonales Gemüse
--	------	---

Champagnermousse
Marinierte Orangen und Crumble

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: 42.—
Hauptgericht Fisch: 43.—

Leicht und lecker

Hausgemachte Pastetli mit Gemüse-Pilzragout
Salatbouquet

Knollensellerie-Röstsuppe
Geröstetes Wurzelgemüse

Hausgemachte Kräuterravioli
Weissweinschaum
Saisonales Gemüse

Champagnermousse
Marinierte Orangen und Crumble

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

Hausgemachte Pastetli mit Milken-Pilzragout Salatbouquet		19.—
	als Hauptgang	28.—
Kräuterravioli mit Weissweinschaum Saisonales Gemüse		16.—
Hausgemachte Pastetli mit Gemüse-Pilzragout 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

Knollensellerie-Röstsuppe Geröstetes Wurzelgemüse	11.00
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 Kalbsfilet mit Rotweinsauce Süsskartoffelspalten und saisonales Gemüse	45.—
Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen mit Rotweinsauce Safranrisotto und saisonales Gemüse	35.—
Ossobuco Cremolata Safranrisotto und saisonales Gemüse	35.—
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und saisonales Gemüse	40.—
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti	38.—
Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken Pommes frites und saisonales Gemüse	26.—
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und saisonales Gemüse	21.—

Frisch und schmackhaft

Gebratene Bodensee Eglifilet mit Weissweinschaum
Süskartoffelspalten und saisonales Gemüse 43.—

Gebratene Bodensee Felchenfilet
Safranrisotto und saisonales Gemüse 34.—

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

Leicht und lecker

Hausgemachte Kräuterravioli
Weissweinschaum und saisonales Gemüse 30.—

Safranrisotto mit Weissweinschaum
Saisonales Gemüse 26.—

Tagliatelle forestière
Gebratene Pilze, Federkohl und Kräuter 24.—

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.

