



## **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

Geräuchertes Forellenfilet mit Limetten-Mayonnaise  
Ostschweizer Spargeln

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak  
Sauce Hollandaise  
Kartoffel-Kräutergaletten  
Ostschweizer Spargeln

oder

Gebratenes Zanderfilet  
Sauce Hollandaise  
Kräuterkartoffeln  
Ostschweizer Spargeln

\*\*\*

Vanilleparfait  
Thurgauer Erdbeeren

### Käse

Maxx 365 mit Feigensenf und Baumnüssen  
Ein Jahr gereifter, würziger und vollendeter Hartkäse  
Zusätzlich 10.00

\*\*\*

Menu komplett: 68.00  
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00  
Menu ohne Suppe: 60.00

## Leicht und lecker

Spargel-Erdbeersalat mit Balsamico  
Blattsalat

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Ostschweizer Spargeln  
Sauce Hollandaise  
Kartoffel-Kräutergaletten

\*\*\*

Vanilleparfait  
Thurgauer Erdbeeren

### **Käse**

Maxx 365 mit Feigensenf und Baumnüssen  
Ein Jahr gereifter, würziger und vollendeter Hartkäse  
Zusätzlich 10.00

\*\*\*

Menu komplett: 58.00  
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00  
Menu ohne Suppe: 50.00

## **Davor und dazwischen**

Geräuchertes Forellenfilet mit Limetten-Mayonnaise		19.00
Ostschweizer Spargeln	als Hauptgang	28.00
Spargel-Erdbeersalat mit Balsamico		16.00
Blattsalat	als Hauptgang	24.00
Bodensee Felchen – Chnusperli		18.00
2 Saucen und Kräuterkartoffeln		
Gemischter Salat		12.50
	Kleine Portion	9.00
Blattsalat		10.00
	Kleine Portion	8.00

## **Löffelweise herzhaftes**

Spargelcrèmesuppe		11.00
Tagessuppe		8.50

## **Leicht und lecker**

Otschweizer Spargeln mit Sauce Hollandaise  
Kartoffel-Kräutergaletten 34.00

Tagliatelle aglio, oilo e peperoncini 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

## **Saftig und aromatisch**

Gebratenes Kalbssteak mit Sauce Hollandaise Ostschweizer Spargeln und Kartoffel-Kräutergaletten	43.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Frühlingsgemüse	40.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	38.00
Gebratenes Schweinssteak mit Cafe de paris überbacken Pommes frites und Frühlingsgemüse	26.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und Frühlingsgemüse	21.00

## **Frisch und schmackhaft**

Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln und Ostschweizer Spargeln	42.00
Gebratene Bodensee Felchenfilet mit Weissweinsauce Kartoffel-Kräutergaletten und Frühlingsgemüse	34.00
Bodensee Felchen – Chnusperli mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln	30.00

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

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Spargeln	Walser-Hof, Roggwil
	Farmaadhof, Diepoldsau
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.

