



## **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**

Bio Angus Pulled-Beef im Teigmantel mit Limetten-Mayonnaise  
Salatbouquet

\*\*\*

Mangokaltschale mit Pfefferminze  
Karamellisierte Nüsse

\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet und Wolfsbarschfilet  
Rotweinsauce mit Kräutern  
Gebackene Maniok  
Mediterranes Grillgemüse

\*\*\*

Weisser Schokoladenbrownie  
Joghurtglacé und Thurgauer Beeren

### **Käse**

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

\*\*\*

Menu komplett: 68.00  
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00  
Menu ohne Suppe: 60.00  
Menu Hauptgang: 45.00

## **Leicht und lecker**

Burrata mit mediterranem Tomatensalat  
Brotchips

\*\*\*

Mangokaltschale mit Pfefferminze  
Karamellierte Nüsse

\*\*\*

Hausgemachte Kräuterravioli mit Limettenbutter  
Mediterranes Grillgemüse

\*\*\*

Weisser Schokoladenbrownie  
Joghurtglacé und Thurgauer Beeren

## **Käse**

Maxx 365 mit Blaubeerragout 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**

Bio Angus Pulled-Beef im Teigmantel mit Limetten-Mayonnaise Salatbouquet		19.00
	als Hauptgang	28.00
Burrata mit Mediterranem Tomatensalat Brotchips		17.00
	als Hauptgang	26.00
Hausgemachte Kräuterravioli mit Limettenbutter Mediterranes Grillgemüse		18.00
Bodensee Felchen – Chnusperli 2 Saucen und Kräuterkartoffeln		18.00
Gemischter Salat		12.50
	Kleine Portion	9.00
Blattsalat		10.00
	Kleine Portion	8.00

## **Löffelweise herzhaftes**

Mangokaltschale mit Pfefferminze Karamellisierte Nüsse		11.00
Tagessuppe		8.50

## **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 Rindsfilet mit Rotwein-Kräutersauce Gebackene Maniok und Mediterranes Grillgemüse	45.00
Gebratene Thurgauer Pouletbrust Hausgemachte Kräuterravioli mit Limettenbutter Mediterranes Grillgemüse	35.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Mediterranes Grillgemüse	40.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti	38.00
Gebratenes Schweinssteak mit Café de paris überbacken Pommes frites und Mediterranes Grillgemüse	26.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und Mediterranes Grillgemüse	21.00

## **Frisch und schmackhaft**

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Hausgemachten Kräuterravioli mit Limettenbutter  
Mediterranes Grillgemüse 44.00

Gebratene Bodensee Felchenfilet mit Weissweinsauce  
Gebackene Maniok und Mediterranes Grillgemüse 34.00

Bodensee Felchen– Chnusperli  
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

## **Leicht und lecker**

Hausgemachte Kräuterravioli mit Limettenbutter  
Mediterranes Grillgemüse 30.00

Mediterrane Tagliatelle mit Peperoni und Zucchetti  
Cherrytomaten und frischen Kräutern 22.00

## Sommerliche Salatbowle für mich und dich

<p style="text-align: center;"><b>Salatbowle</b></p> <p style="text-align: center;">Blattsalat und gemischte Salate Sauce nach Ihrer Wahl</p> <p style="text-align: center;">pro Person CHF 12.00</p>
---

### *dazu servieren wir Ihnen nach Wahl vom Bauernhof und See*

	pro Person
Gebratene Thurgauer Pouletbrust	17.00
Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	20.00
Schweinssteak mit Cafe de Paris überbacken	12.00
Panierte Schweineschnitzel	10.00
Bodensee Felchen-Chnusperli	18.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet	22.00
Gebratene Bodensee Felchenfilet	17.00
Salatbowle als Hauptgang	20.00



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
Wolfsbarsch	Mittelmeer

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

